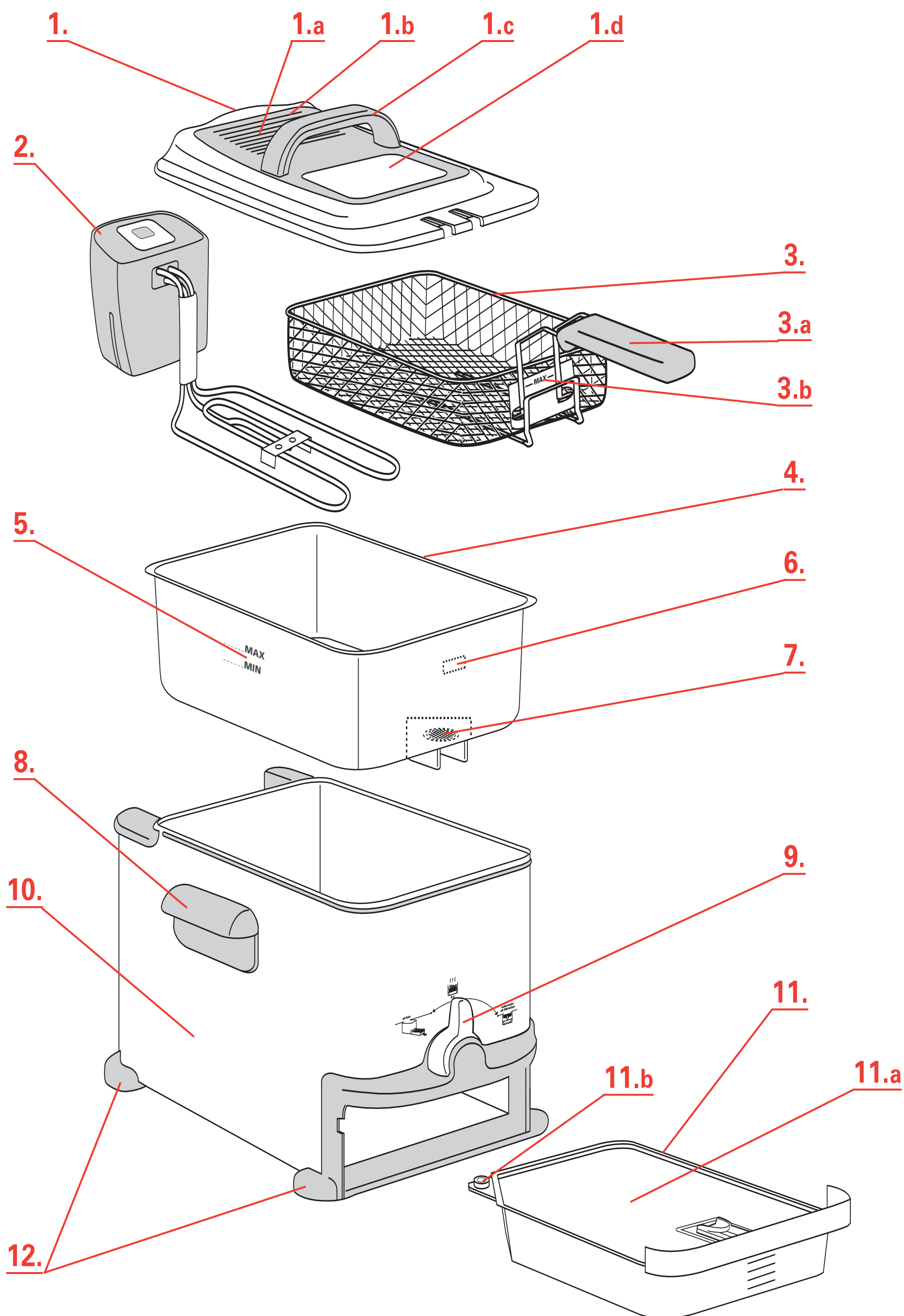
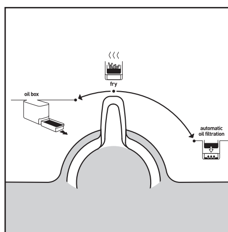
S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5083125
mise à jour le 02-2007 par : BATOT - T

PROFRY OLÉOCLEAN

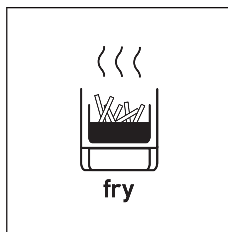


Mode d’emploi, Instructions for use, Gebruiksaanwijzing, Gebrauchsanleitung, Istruzioni d'uso, Modo de empleo, Modo de Utilização

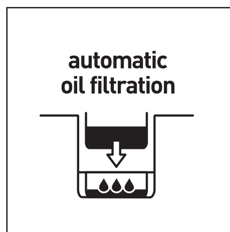

1.
1.a
1.b
1.c
1.d
2.
3.
3.a
3.b
4.
5.
MAX
MIN
6.
7.
8.
9.
10.
11.
11.b
11.a
12.



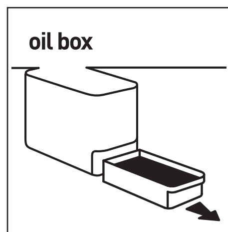
1



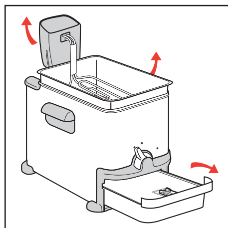
2



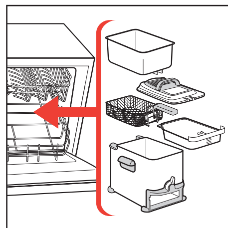
3



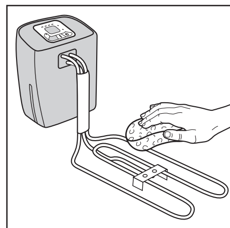
4



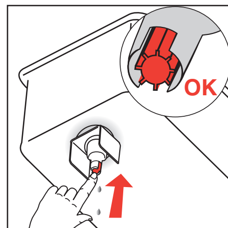
5



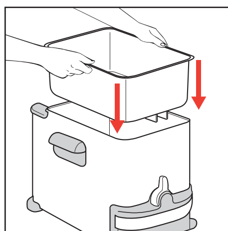
6



7



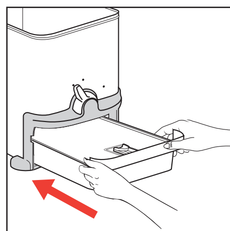
8



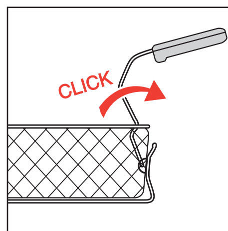
9



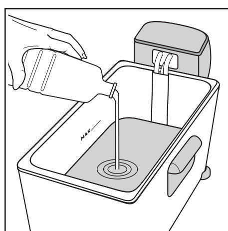
10



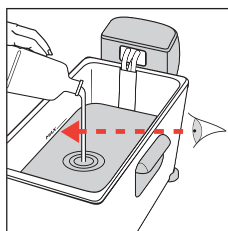
11



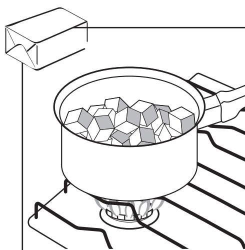
12



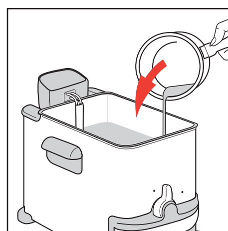
13



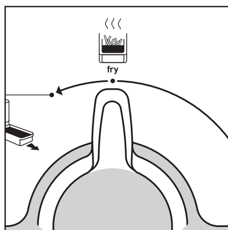
14



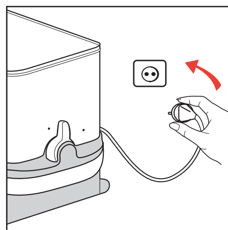
15



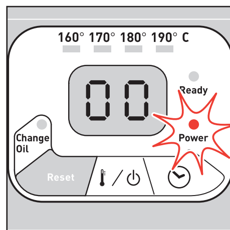
16



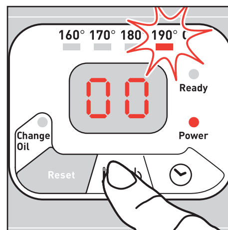
17



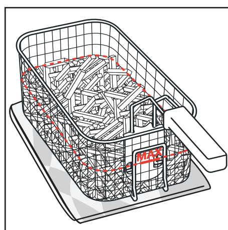
18



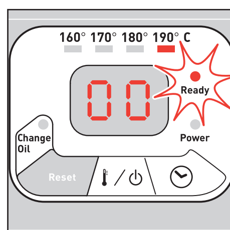
19



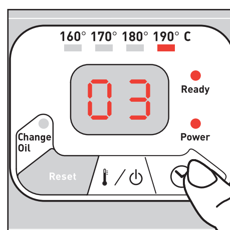
20



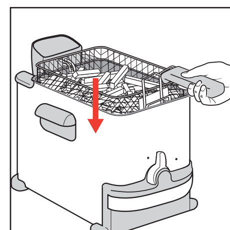
21

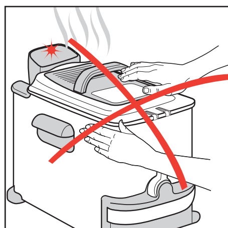


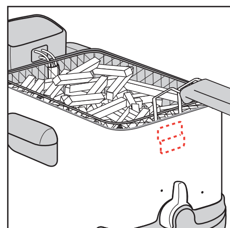
22

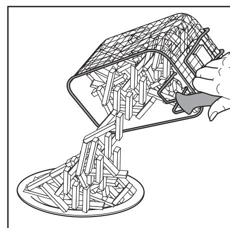


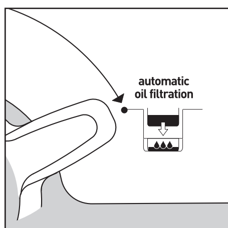
23


24

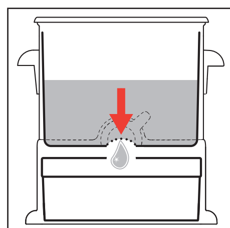

25

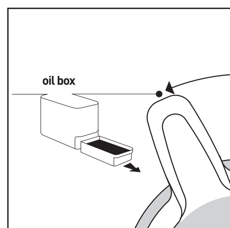

26


27

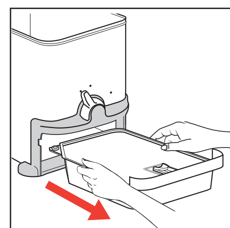


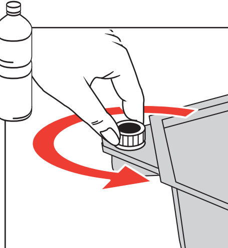
28

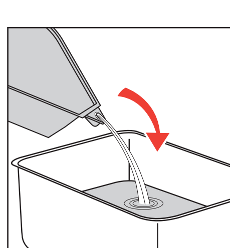

29

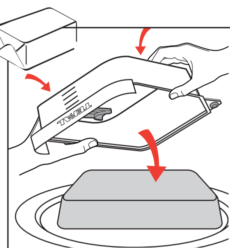


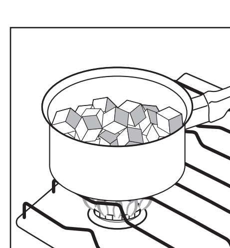
30

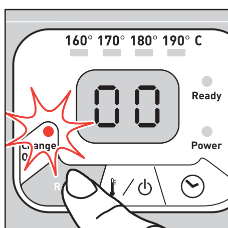

31


32


33


34

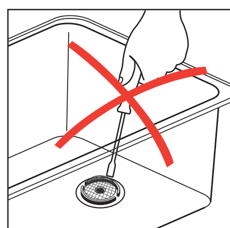

35



36



37


38

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et normes en vigueur.
Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
Cet appareil a été conçu pour un usage domestique, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Branchement

- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parties métalliques apparentes…).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux…), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante…).
- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteinde les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Ne jamais plonger le boîtier électrique dans l'eau !

Cuisson

- Ne jamais brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les quantités mini et maxi d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feu doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve. Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, sinon l'appareil rique d'être détérioré.

- Ne jamais mettre la matière grasse solide directement dans le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne pas mélanger plusieurs sortes de matières grasses.
- Ne pas surcharger votre panier, respecter les quantités limites de sécurité.

Recommandations

- Limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre.
- Utiliser le panier pour cuire les frites.
- Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.
- Ne pas stocker votre friteuse à l'extérieur, vous évitez ainsi un apport d'eau indésirable dans votre bain d'huile. Préférer un endroit sec et aéré.
- Avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
- Pour une cuisson rapide et réussie, limiter la quantité de frites à 1/2 panier par bain.
- La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (= température stabilisée avant plongée).

Pour tout problème, contacter votre Centre Service Agréé ou l'adresse internet groupeseb.com.

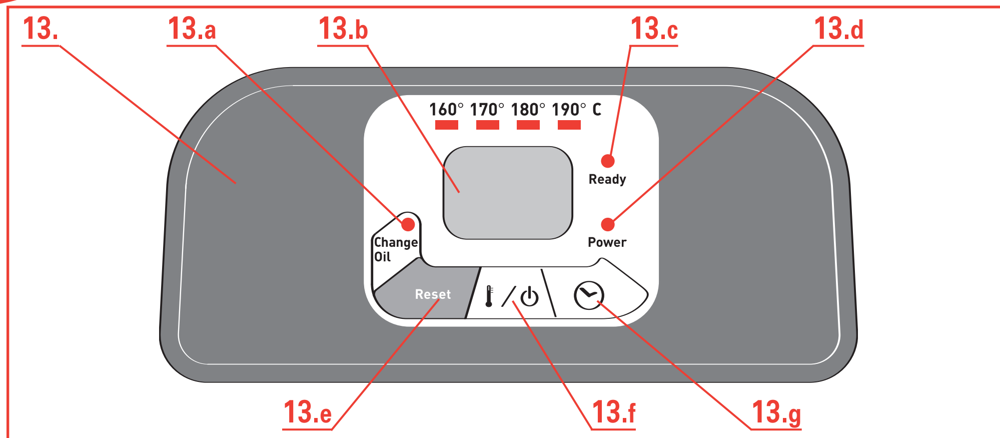


FR
BE

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Description

1. Couvercle
   a. Filtre permanent
   b. Bouchon de filtre
   c. Poignée
   d. Hublot
2. Boîtier électrique amovible
3. Panier
   a. Poignée
   b. niveau maxi pour les aliments
4. Cuve amovible
5. Repères de remplissage de cuve
6. Patte d'accrochage du panier en position haute
7. Grille fixe de filtration de la matière grasse
8. Poignées de transport
9. Bouton de commande Oil box
10. Jupe
11. Oil box : bac à huile
    a. Couvercle
    b. Bouchon
12. Pieds anti-dérapants
13. Tableau de bord électronique
    a. Indicateur changement d'huile
    b. Affichage minuteur
    c. Voyant de température
    d. Voyant de mise sous tension
    e. Remise à zéro indicateur changement d'huile
    f. Sélecteur de température/ Mise en route-arrêt
    g. Sélecteur de temps de cuisson
14. Bouton Reset

Fonction RESET : Votre appareil est équipé d'une sécurité. Si la sécurité se déclenche, l'appareil ne fonctionne plus et un code erreur apparaît dans l'affichage du tableau de bord (de 81 à 85). Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et suivez les instructions du mode d'emploi. Si le code erreur apparaît à nouveau, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une pointe.



Si la sécurité se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un Centre Service Agréé.

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

PRO FRY OLEOCLEAN est équipé d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce à la filtration automatique, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps pour une friture plus saine. Débarrassée des résidus de friture, elle dégage moins d'odeurs.
- Le stockage de votre matière grasse dans le bac à huile OIL BOX vous permet de préserver le goût de vos aliments (frites, poisson, beignets…) et de ne pas mélanger les saveurs.

Nettoyage ultra facile

PRO FRY OLEOCLEAN est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle à l'exception du boîtier électrique.
- Grâce à la filtration et au stockage de l'huile, PRO FRY OLEOCLEAN est vidée de son huile et passe au lave-vaisselle après chaque cuisson. Propre comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box

- Le bouton de commande Oil box possède 3 positions. (Fig.1)

  Position Fry : pour frire. (Fig.2)

  Position Automatic Oil Filtration : pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile. (Fig.3)

  Position Oil Box : pour mettre en place ou retirer le bac à huile. (Fig.4)

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée. (Fig.5)
  Enlevez le couvercle. Retirez le panier, le boîtier électrique et la cuve. Retirez le bac à huile en positionnant le bouton de commande Oil box sur la position Oil box . (Fig.4)

Ne plongez jamais le boîtier électrique dans l'eau.

- Nettoyez le couvercle, la cuve, la jupe, le panier et le bac à huile avec une éponge humide et du liquide vaisselle ou dans un lave-vaisselle. (Fig.6)
  Nettoyez le boîtier électrique avec une éponge humide. (Fig.7)
  Séchez bien.

- **Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la cuve pour laisser échapper l'eau restée à l'intérieur. (Fig.8)**

  ! Vérifiez que le bouton rouge est revenu dans la bonne position.

- Mettez en place la cuve et le boîtier électrique. (Fig.9-10)

  ! Vérifiez que le boîtier électrique est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

- Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box et placez le bac à huile vide dans la friteuse. (Fig.4-11)

- Dépliez complètement la poignée du panier : un " clic " indique qu'elle est en place. (Fig.12)

Préparation

- Remplissez la cuve de matière grasse. (Fig.13)

Maxi	3,5 L
Mini	2,8 L

Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères mini et maxi de la cuve. (Fig.14)

! Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses,cela peut causer des débordements.

Utilisez une matière grasse alimentaire liquide recommandée pour la friture.

Suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

! Vérifier avant chaque cuisson le niveau de matière grasse et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.

Maxi	3060 g
Mini	2450 g

Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans une casserole à part pour ensuite la verser dans la cuve. (Fig.15-16)

! Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier.

Cuisson

- Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Fry. (Fig.17)
- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier, le voyant lumineux Power s'allume. (Fig.18-19)

Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

- Appuyez sur [/] jusqu'à ce que l'afficheur s'allume (« 00 »). La température est automatiquement réglée sur 190°C. Vous pouvez ajuster la température de 160° à 190°C en appuyant sur [/] par impulsion. (Fig.20)
- La friteuse est en chauffe.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	**1.2 kg en 2 bains**	**900 g**
Quantité recommandée	**600 g**	**450 g**

- Placez les aliments dans le panier sans le surcharger. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le panier " MAX ". Réduisez les quantités pour les surgelés. (Fig.21)

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

- Dès que le voyant Ready s'allume, appuyez sur le bouton [ ] pour régler le temps de cuisson minute par minute. Relâchez. Le temps sélectionné est affiché (en minutes) et le décompte commence. En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes. (Fig.22-23)

En cours de cuisson, il est normal que le voyant Ready s'allume et s'éteigne.

- Placez le panier et descendez-le doucement dans l'huile. Descendre le panier trop vite peut causer des débordements. (Fig.24)

Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante. (Fig.25)

- Replacez le couvercle sur votre friteuse.
  La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
  Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton [ ] .

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

- Retirez le couvercle.
  Pour éviter des éclaboussures, ne faites pas retomber les condensats du couvercle dans votre bain d'huile mais égoutter soigneusement au dessus d'un linge ou d'un papier absorbant placé à coté de votre friteuse.Egouttez les aliments en plaçant le panier sur la fixation prévue à cet effet. (Fig.26)
- Servez (Fig.27)
  Pour arrêter l'appareil, appuyez sur [thermomètre / marche-arrêt] jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.

- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien.

Tableaux de cuisson

	Aliments frais			Aliments surgelés		
	Quantité	**Température**	**Temps**	**Quantité**	**Température**	**Temps**
Frites (quantité limite de sécurité)	1200 g	1e bain 160°C	10-12 min	900 g	190°C	8-13 min
		2eme bain 190°C	5-8 min			
Frites (quantité max.recommandée)	600 g	170°C	9-13 min	450 g	170°C	6-9 min
Nuggets de volailles	400 g	180°C	14-15 min	400 g	190°C	5-7 min
Beignets de fruits	8-9	170°C	5-6 min	8-9	190°C	5-7 min
Champignons	400 g	160°C	10-12 min	8-9	190°C	7-8 min
Filets de poisson	400 g	160°C	6-7 min	8-9	190°C	5-6 min

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Entretien et Nettoyage

- Tournez le bouton de commande Oil box sur la position Automatic oil filtration. (Fig.28-29)
- Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson).

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la cuve.

- Une fois la filtration terminée, vous pouvez stocker le bac à huile:

  - Dans l'appareil : tournez le bouton de commande Oil box sur la position Fry. (Fig.17). L'appareil doit être transporté et rangé à plat.
  - Hors de l'appareil : Attendez 3 heures, tournez le bouton de commande Oil box en position Oil box et retirez le bac à huile. (Fig.30-31)

Stockez toujours le bac à huile horizontalement couvercle sur le dessus dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière.

- Transportez le bac à huile avec soin.
- Pour réutiliser la matière grasse, prenez le bac à huile avec précaution. Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve.(Fig.32-33)
- Pour la matière grasse solide, retirez le couvercle. Retourner le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux puis versez-la dans une casserole pour la faire fondre. Versez-la ensuite dans la cuve. (Fig.34-35)

! ***Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.***

- Mettez en place le bac à huile vide, équipé de son couvercle et du bouchon. Remettez le bouton de commande Oil box sur la position Fry. (Fig.17)

! ***Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.***

Change oil : Votre friteuse est équipée d'un indicateur de changement d'huile.

- Après 10 utilisations, le voyant clignote pour prévenir que l'huile devra être changée prochainement. Après 15 utilisations, le voyant devient fixe : l'huile doit être changée pour un meilleur résultat de cuisson.
- Renouvelez la matière grasse et appuyez sur Reset jusqu'à ce que le voyant s'éteigne (Fig.36)

Magiclean : Très facile à nettoyer.

- Le couvercle, la cuve, la jupe, le panier et le bac à huile passent au lave-vaisselle. (Fig.37)
- Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez laver le filtre permanent situé dans le couvercle.
  Enlevez le bouchon de filtre et retirez le filtre.
- La grille de filtration située dans la cuve est fixe.
  Ne la démontez pas. (Fig.38)
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la cuve pour laisser échapper l'eau restée à l'intérieur. (Fig.8)

! ***Avant de remplir la cuve, vérifiez que le bouton rouge est revenu dans la bonne position.***

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché. La température de cuisson n'est pas sélectionnée.	Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton [thermomètre / ⏻] pendant 3 secondes et sélectionnez la température désirée par impulsion.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé.	Vérifiez le niveau du panier et enlevez le surplus.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. Surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La cuve ne vidange pas	
La matière grasse est trop chaude.	Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h).
Le bouton de commande Oil box n'est pas sur la position Automatic oil filtration.	Placez le bouton de commande Oil box sur la position Automatic oil filtration.
La grille de filtration est bouchée ou colmatée.	Videz la cuve dans un récipient et nettoyez la grille à l'aide d'une brosse non métallique.
La matière grasse est figée ou solidifiée.	Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 3.5 L de remplissage de la cuve a été dépassé.	Respectez le niveau maxi de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant tout autre utilisation.
Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	Placez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez le bain de friture (15 utilisations).
La matière grasse n'est pas appropriée.	Utilisez une matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau.	A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés).
La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat sur la température conseillée.
Les frites collent	
Les frites fraîches ne sont pas lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
La sécurité est activée : code erreur (de 81 à 85)	
Le niveau d'huile est insuffisant. la matière grasse solide a été mise directement dans la cuve	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et suivez les instructions du mode d'emploi. Si le code erreur apparaît à nouveau, appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière de l'appareil. Si la sécurité se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un Centre Service Agréé.

Si le problème persiste, consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé.

Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre Service Agréé avec des pièces détachées d'origine.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow the instructions for use carefully.

Safety instructions

This appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture.
Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, if the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly. In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance: immediately after use, when moving it, prior to any cleaning or maintenance.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant surface, away from any water splashes and other heat sources.
- Do not place on an oven hob/cooker top.
- Never leave the appliance within reach of children without supervision.
- This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the apparent metal parts, filter or window….
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains….) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of oil or hot food.
- If you have a removable bowl, never take it out when the fryer is switched on.
- Never immerse the appliance or the electrical control unit in water!

Cooking

- Never plug in the deep fat fryer without oil or fat inside. The oil level must always be between the min and max markers.
- If you use solid vegetable fat, cut it into pieces and melt it over a low heat in a separate pan beforehand, then slowly pour it into the deep fryer bowl. Never put solid fat directly into the deep fryer bowl or fryer basket as this will lead to deterioration of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended whilst in use.

- Do not mix different types of oil.
- Do not over fill the basket, never exceed the maximum capacity.

Recommendations

- Limit the cooking temperature to 170°C, especially for potatoes.
- Use the basket for chips.
- Control the cooking: Do not eat burnt food.
- Filter your oil after every use to avoid burnt crumbs and change the oil regularaly.
- Never store your deep fryer outside, in order to avoid water getting into the oil. Choose a dry and well-ventilated place.
- Eat a balanced and varied diet which includes plenty of fruits and vegetables.
- Store your fresh potatoes in a room above 8°C.
- For crisp results and fast cooking, we recommend that you limit the quantity of chips to 1/2 basket per frying.
- For a larger quantity of food or potatoes, the temperature drops very fast just after having lowered the basket. While cooking, the temperature never reaches above 175°C even if the thermostat is set at the 190°C (Stabilised Temperature before lowering).

HELPLINE:

If you have any problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK
(01) 4751947 - Ireland

or consult our website - www.tefal.co.uk

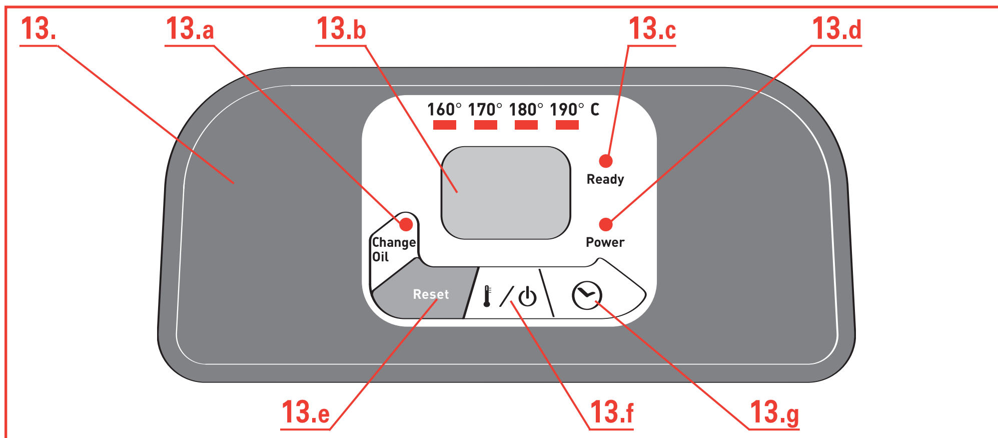


UK
IE

Environment protection first !

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.



Description

1. Lid
   a. Permanent filter
   b. Filter cover
   c. handle
   d. viewing window
2. Removable control unit
3. Frying basket
   a. handle
   b. MAX. food level marking
4. Removable bowl
5. Min. and Max. oil level markers
6. Basket high position
7. Fixed oil filter grid
8. Safety carrying handles
9. Oil box control button
10. Body
11. Oil box
    a. lid
    b. Oil box cap
12. Feet
13. Electronic panel
    a. Change oil indicator light
    b. Digital timer
    c. Temperature light
    d. Power light
    e. Change oil Reset
    f. Temperature touchpad / ON-OFF
    g. Timer touchpad
14. Safety cut-out reset button

RESET function: Your appliance is equipped with safety features.
If the safety cut-out is activated, the appliance will shut off automatically and an error code will appear on the display (from 81 to 85). Unplug the appliance, let it cool and follow the instructions for use. If the error code still appears, push the safety cut-out RESET button (found on the back of the control unit) with a toothpick or similar non-metallic object.



If the problem with the safety cut-out persists, please contact our Helpline see details on Page 16.

Filtration, drainage and automatic storage of oil/fat

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and fats used for cooking.

- The drainage of oil is completely automatic and safe.
- The automatic patented filtration system ensures your oil/fat stays clean and lasts longer for healthier frying. No crumbs guarantees less odours.
- The OIL BOX container enables you to store your oil or fat and keep it until you next want to use it and avoid any transfer of flavours.

Ultra easy cleaning

Your fryer is easy to handle and to dismantle.

- All the parts (except the electrical control unit) are dishwasher safe.
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, some parts of your fryer can go into the dishwasher after each use.

Clean as new after each use.

Using the Oil Box control button

- The Oil Box control button has 3 positions. (Fig.1)

  Fry Position: to fry. (Fig.2)

  Automatic Oil Filtration Position: to drain and filter the oil into the oil box. (Fig.3)

  Oil Box Position: to push back or pull out the oil box. (Fig.4)

Before first use

- The fryer can be completely dismantled. (Fig.5)
  Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil Box control button on the Oil box position. (Fig.4)

! Do not immerse the control unit with the heating element in water.

- Clean the lid, the bowl, the body, the frying basket and the Oil Box with a damp cloth and washing-up liquid or put them in the dishwasher. (Fig.6)

Clean the control unit and the heating element with a damp cloth. (Fig.7)
Dry thoroughly.

- **After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl. (Fig.8)**

Check that the red button has gone back to its original position.

- Place the bowl and the electronic control unit in position. (Fig.9-10)

Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

- Place the Oil Box control knob on the Oil box position and insert the empty Oil Box in to the fryer. (Fig.4-11)
- Completely unfold the basket handle; a "click" indicates that it is correctly positioned. (Fig.12)

Preparing the fryer

- Fill the bowl with oil. (Fig.13)

Maxi	3,5 L
Mini	2,8 L

The oil level should always be between the Min. and Max. level of the bowl. (Fig.14)

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.

For best results we recommend blended vegetable oil.

Follow the manufacturer's cooking recommendations.

Be sure that the oil level is between the Min. and Max. level of the bowl otherwise the safety cut-out will activate (see page 17).

Maxi	3060 g
Mini	2450 g

- If you use solid vegetable fat: cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted fat into the fryer bowl. (Fig.15-16)

Never melt the fat on the heating element or in the frying basket. If you melt the fat on the heating element or in the frying basket, the safety cut-out would be activated (see page 17).

Frying process

- Place the Oil Box control button on the Fry position. (Fig.17)
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket ; the Power indicator light will come on. (Fig.18-19)

Do not plug in the fryer without oil.

- Press [thermometer / power] until the (« 00 ») shows on the display on. The temperature is automatically set on 190°C. You can adjust the temperature from 160° to 190°C by pressing [thermometer / power] . (Fig.20)
- The fryer is heating.

	Fresh potato chips	Frozen potato chips
Maximum quantity	1.2 kg (in 2 fryings)	900 g
Recommended quantity	600 g	450 g

- Place food in the basket without overfilling. Notice the Max. food level marking on the basket. Reduce the quantities for frozen foods. (Fig.21)

No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil overflowing and extend the life of the oil.

- After the Ready light switches on, press the timer touchpad [timer] to set the time minute by minute. Release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts. In case of mistake or to delete the selected time, hold the touchpad down for 2 seconds. (Fig.22-23)

During cooking, it is normal for the Ready light to go on and off.

- Place and lower the basket slowly into the frying oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow. (Fig.24)

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns. Steam coming from the filter is also extremely hot. (Fig.25)

- Put the lid on the fryer.
  Frying is complete when the cooking time has elapsed the timer sounds and food is of the desired colour and texture.
  To stop the signal, press on the touchpad [timer] .

The timer signals the end of cooking but does not switch off the appliance.

- Remove the lid.
  In order to avoid any oil splashes, never let the condensation drops from the lid fall into the oil but drain the lid on a cloth or paper towel placed near the fryer. Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl. (Fig.26)
- Serve. (Fig.27)
  To switch off, press [thermometer / power button] until display goes off.
  Unplug the appliance and let it cool for about 3 hours.
- For filtering and draining the oil or fat, see the chapter on Maintenance.

Cooking tables

The cooking times and temperatures are only a guide, they may require adjustment depending on quantities and personal taste.

	Fresh foods			Frozen foods		
	Quantity	**T°**	**Time**	**Quantity**	**T°**	**Time**
Chips (maximum capacity)	1200 g	1st frying 160°C	10-12 min	900 g	190°C	8-13 min
		2nd frying 190°C	5-8 min			
Chips (recommended quantity)	600 g	170°C	9-13 min	450 g	170°C	6-9 min
Chicken Nuggets	400 g	180°C	14-15 min	400 g	190°C	5-7 min
Battered Fruit fritters	8-9	170°C	5-6 min	8-9	190°C	5-7 min
Breaded Mushrooms	400 g	160°C	10-12 min	8-9	190°C	7-8 min
Breaded Fish fillets	400 g	160°C	6-7 min	8-9	190°C	5-6 min

Cleaning and Maintenance

- At the end of the last cooking, turn the Oil Box control button on the Automatic oil filtration position. (Fig.28-29)
- For your safety, the appliance automatically drains all kinds of fat (oil or solid fat) when it is cool enough (approximatively 3 hours after the latest cooking).

Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

- Once the filtration is finished, you can store the container :
  - in the appliance: Turn the Oil Box control button on Fry position. (Fig.17). The appliance must be carried and transported flat.
  - Outside the appliance: Leave the oil to cool approximatively 3 hours, then turn the Oil Box control button in Oil box position and take out the container. (Fig.30-31)

Carry the container with both hands. Store it in a cool dry place away from the light.

- Wait at least 2 hours before taking the full container out of the appliance. Transport it with care.
- To re-use the oil, take out the container with care.
  Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl. (Fig.32-33)

- For the solid fat, remove the lid from the container. Turn the container over and press it so as to loosen the fat. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl. (Fig.34-35)

Never put the OIL BOX in the microwave oven.

- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil Box control button on the Fry position. (Fig.17)

Do not pour used oil down the sink. Drain it into a suitable container.

Change oil: your fryer is equipped with an oil change indicator.

- After 10 uses, the light flashes to indicate that the oil should be changed in the near future. At 15 uses, the light becomes fixed. The oil needs changing for best results when cooking and to prevent overflowing.

- Change the oil/fat and press the Reset button on the panel until the light goes off. (Fig.36)

Magiclean: very easy to clean.

- The lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil Box are dishwasher safe. (Fig.37)

- The permanent filter in the lid can be cleaned.
  Remove the filter cover.

- The oil filter grid located in the removable bowl is fixed.
  Do not try to dismantle it. (Fig.38)

- After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl. (Fig.8)

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the red button under the fryer is in the right position.

If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The temperature of cooking is not indicated.	Press the [thermometer / power] button for 3 seconds then select the desired temperature.
The frying oil overflows	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (Max.), and remove the excess.
The Max. marker for filling the frying basket has been exceeded.	Check the Max. level of the frying basket, and remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food)	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil/fat have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
The bowl does not drain	
The oil temperature is still too high.	Wait for the temperature to go down (approximately 3 hours).
The Oil Box control button is not on the Automatic Oil Filtration position	Turn the Oil Box control button on the Automatic Oil Filtration position.
The filter grid is blocked or clogged.	Empty the bowl into a container and clean the filter grid with warm water, washing-up liquid and a non-metallic brush. Press on the red button under the fryer to release any water.
The fat is set or solidified.	Warm the fryer for 4 to 5 min.
Oil leaks	
The max (3.5 l) fill mark for the bowl has been exceeded.	Respect the oil level (3.5 l). Clean the fryer before any use.
There is some oil left in the container or it is full.	Place the Oil Box control button on the Oil Box position, take out the container and empty it.
Emits unpleasant smells	
The fat/oil has deteriorated.	Renew the frying oil (after 15 uses max), more frequently depending on the oil.
The fat/oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil. See Page 19.
The food does not become golden, and remains soft	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment drying the food thoroughly, by drying the food thoroughly, lengthening the cooking time or cut food into thinner pieces.
Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set to the recommended temperature or try using a slightly higher temperature.
The chips stick together	
Unwashed food immersed in hot oil.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.
The safety cut-out is activated: error codes (from 81 to 85)	
The oil level is not sufficient. Solid fat has been put directly in the fryer.	Unplug the appliance, let it cool and follow the instructions for use. If the error code still appears, press the Safety cut-out Reset button, which is located at the a back of the fryer. If the problem persists, please contact our Customer Relations Team.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice.

Consult our web site: www.tefal.co.uk

Any repairs must only be carried out by a Tefal Approved Service Centre with the manufacturer's own replacement parts.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze zorgvuldig.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften en -voorwaarden
Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (wisselstroom).
Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende Servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. In geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

Aansluiting

- Het apparaat niet gebruiken wanneer dit, of het snoer, defect is of wanneer het apparaat gevallen is, zichtbare schade of functiestoringen vertoont. In dat geval moet het apparaat naar een erkende Servicedienst gestuurd worden.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Geen verlengsnoer gebruiken. Indien u hiervoor de verantwoordelijkheid op u neemt, gebruik dan een in goede staat verkerend verlengsnoer met randaarding dat voor het vermogen van het apparaat geschikt is.
- Indien het snoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens erkende Servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, teneinde ieder gevaar te voorkomen. Nooit zelf het apparaat demonteren.
- Het snoer niet laten hangen.
- Niet aan het snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen: na gebruik, om het apparaat te verplaatsen of om het schoon te maken.

Werking

- Gebruik het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, ver van opspattend water.
- Nooit het apparaat zonder toezicht laten werken. Buiten bereik van kinderen houden.
- Dit elektrische apparaat werkt op hoge temperaturen, wat tot brandwonden kan leiden. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan (filter, kijkvenster, zichtbare metalen delen…).
- Laat het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen werken (jaloezieën, gordijnen…), noch in de buurt van een externe warmtebron (gasfornuis, warmhoudplaatje…).
- In geval van brand nooit proberen de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer het warme vloeistoffen of etenswaren bevat.
- Indien u een uitneembare binnenpan heeft, verwijder deze dan nooit terwijl de friteuse werkt.
- Nooit het elektrische gedeelte in water dompelen!

Bereiding

- Nooit de stekker in het stopcontact steken wanneer de friteuse leeg is (geen vet). Neem de minimale en maximale hoeveelheid vet in acht.
- Indien u niet-vloeibaar vet gebruikt, snijd dit dan in stukken en laat het op zacht vuur in een aparte pan smelten en giet het daarna langzaam in de binnenpan. Nooit het niet-vloeibare vet rechtstreeks in de binnenpan of het mandje doen, hierdoor zou het apparaat kunnen beschadigen.
- Nooit het niet-vloeibare vet rechtstreeks in het mandje doen, hierdoor zou het apparaat kunnen beschadigen.
- Nooit verschillende soorten vet met elkaar mengen.
- Doe niet teveel in het mandje, houd u aan de voor de veiligheid aangegeven maximale hoeveelheden.

Instructies

- Beperk de baktemperatuur tot 170°C, met name voor aardappelproducten.
- Gebruik het mandje voor het bakken van patat.
- Houd het frituren in de gaten: eet geen gefrituurd voedsel dat verbrand is en geef de voorkeur aan licht goudbruine frituur.
- Filter het vet na ieder gebruik om te voorkomen dat achtergebleven restjes verbranden en vervang het vet regelmatig.
- Berg de friteuse niet buiten op, u voorkomt zo dat er ongewenst water in het vet terecht komt. Geef de voorkeur aan een droge, goed geventileerde ruimte.
- Zorg voor een evenwichtige, gevarieerde voeding met minstens 2 stuks fruit en groente per dag.
- Bewaar aardappelen bij een temperatuur boven 8°C.
- Beperk voor een snelle, geslaagde bereiding de hoeveelheid patat tot een 1/2 mandje per beurt.
- Wanneer een vol mandje ondergedompeld wordt, daalt de temperatuur van het vet zeer snel. Tijdens het bakken overschrijdt de temperatuur nooit 175°C, zelfs wanneer de temperatuur is ingesteld op 190°C (= gestabiliseerde temperatuur vóór het onderdompelen).

Neem in geval van problemen contact op met uw erkende Servicedienst of ga naar de website www.groupeseb.com.

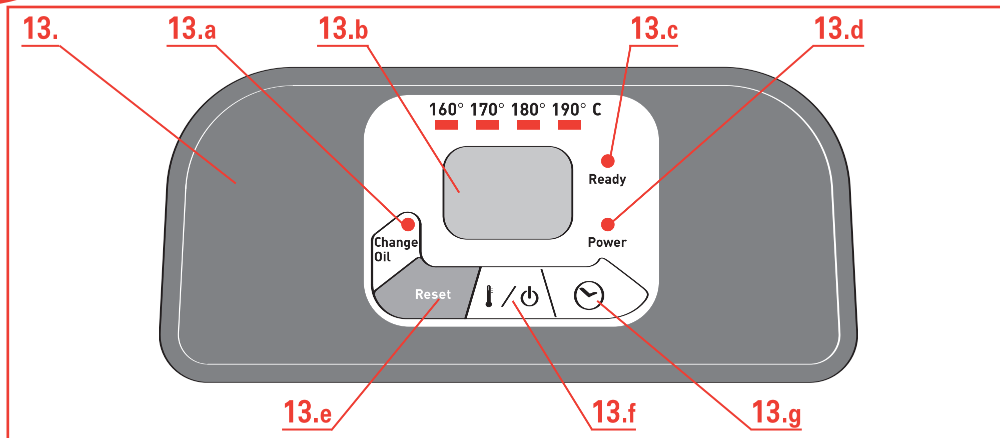


NL
BE

Wees vriendelijk voor het milieu !

 Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

 Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Omschrijving

1. Deksel
   a. Permanent filter
   b. Stoomrooster
   c. Handgreep
   d. Kijkvenster
2. Afneembaar elektrisch gedeelte
3. Mandje
   a. Handgreep
   b. Max. niveau voor het voedsel
4. Uitneembare binnenpan
5. Aanduiding voor het vullen van de binnenpan
6. Haakje voor het mandje in de hoge stand
7. Vast filter voor het filteren van het vet
8. Koele handgrepen
9. Bedieningsknop filterbak
10. Behuizing
11. Filterbak
    a. Deksel
    b. Dop
12. Anti-slipvoetjes
13. Elektronisch bedieningspaneel
    a. Controlelampje vet vervangen
    b. Display timer
    c. Controlelampje temperatuur
    d. Spanningscontrolelampje
    e. Reset-knop vet vervangen
    f. Temperatuurregelaar / In-/ Uitschakelen
    g.Timer
14. Resetknop

Resetfunctie: Uw apparaat beschikt over een beveiliging. Wanneer de beveiliging wordt ingeschakeld, schakelt het apparaat uit en verschijnt er een foutcode op de



display van het bedieningspaneel (81 t/m 85). Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en volg de instructies van de gebruiksaanwijzing. Indien de foutcode opnieuw verschijnt, druk dan met een puntig voorwerp op de RESET-knop aan de achterzijde van het apparaat.
Indien de beveiliging opnieuw inschakelt, breng uw apparaat dan naar een erkende Servicedienst.

Automatisch filteren/verversen en bewaren van het vet

PRO FRY OLEOCLEAN is voorzien van een gepatenteerd automatisch filter- en ververssysteem dat geschikt is voor alle soorten vet.

- Het vet wordt op volkomen veilige wijze automatisch gefilterd.
- Dankzij het automatische filteren blijft het vet schoon en gaat het langer mee: gezonder en voordeliger.
- Door het vet te bewaren in verschillende filterbakken, behouden de etenswaren hun smaak (frites, vis, oliebollen…) en worden deze niet met elkaar vermengd.

Zeer eenvoudige reiniging

PRO FRY OLEOCLEAN is eenvoudig te gebruiken en te demonteren.

- Alle onderdelen kunnen in de vaatwasser, met uitzondering van het elektrische gedeelte.
- Dankzij het filteren en bewaren van het vet wordt het vet uit de PRO FRY OLEOCLEAN gehaald en kan deze na iedere frituurbeurt in de vaatwasmachine schoongemaakt worden. Na ieder gebruik schoon en als nieuw.

De bedieningsknop van de filterbak gebruiken

- De bedieningsknop van de filterbak heeft 3 standen. (fig.1)

  Stand Fry:om te frituren. (fig.2)

  Stand Automatic Oil Filtration: om het vet te filteren. (fig.3)

  Stand Oil Box: om de filterbak op zijn plaats te zetten of te verwijderen. (fig.4)

Vóór de eerste ingebruikname

- De friteuse kan volledig gedemonteerd worden. (fig.5)
  Verwijder het deksel, het mandje, het elektrische gedeelte en de binnenpan. Verwijder de filterbak door de bedieningsknop op de stand Oil box te zetten. (fig.4)

! Nooit het elektrische gedeelte onder water dompelen.

- Reinig het deksel, de binnenpan, de behuizing, het mandje en de filterbak met een vochtige spons en afwasmiddel of in de vaatwasmachine. (fig.6)
  Reinig het elektrische gedeelte met een vochtige doek of spons. (fig.7)
  Goed afdrogen.
- **Druk na iedere reinigingsbeurt op de rode knop onder de binnenpan, zodat het achtergebleven water eruit kan lopen. (fig.8)**

Controleer of de rode knop in de goede stand teruggekeerd is.

- Zet de binnenpan en het elektrische gedeelte op hun plaats. (fig.9-10)

Controleer of het elektrische gedeelte goed geplaatst is, omdat anders de friteuse niet werkt.

- Zet de bedieningsknop op de stand Oil box en zet de lege filterbak in de friteuse. (fig.4-11)
- Klap de handgreep van het mandje volledig uit: een " klik " geeft aan dat deze op zijn plaats zit. (fig.12)

Voorbereiding

- Vul de binnenpan met vet. (fig.13)

Max.	3,5 L
Min.	2,8 L

Het vetniveau moet zich altijd tussen de min. en max. streep van de binnenpan bevinden. (fig.14)

Meng nooit verschillende soorten vet met elkaar, hierdoor kan het vet overlopen.

Gebruik één van de voor het frituren aanbevolen vloeibare vetten.

Volg de aanbevelingen van de fabrikant voor het bakken.

Controleer voor ieder gebruik het vetniveau en pas dit, indien nodig, aan met hetzelfde vet.

Max.	3060 g
Min.	2450 g

- Indien u niet-vloeibaar vet gebruikt, snijd dit dan in stukken en laat het in een apart steelpannetje smelten, alvorens het in de binnenpan te gieten. (fig.15-16)

Laat niet-vloeibaar vet nooit rechtstreeks op het verwarmingselement of in het mandje smelten.

Bakken

- Zet de bedieningsknop op de stand Fry. (fig.17)
- Steek na het vullen van de binnenpan met vet de stekker van uw friteuse zonder mandje in het stopcontact, het controlelampje "Power" gaat branden. (fig.18-19)

Nooit de friteuse inschakelen als er geen vet in zit.

- Druk op totdat de display aan gaat (« 00 »). De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 190°C.U kunt de temperatuur aanpassen tussen 160° en 190°C door meerdere malen op te drukken. (fig.20)
- De friteuse wordt warm.

	Verse patat	Diepvries patat
Maximale hoeveelheid	1.2 kg in 2 beurten	900 g
Aanbevolen hoeveelheid	600 g	450 g

- Doe een niet te grote hoeveelheid voedsel in het mandje. Zorg dat u het op het mandje aangegeven maximum niveau "MAX" niet overschrijdt. Neem een minder grote hoeveelheid indien het om bevroren voedsel gaat. (fig.21)

Om overlopen te voorkomen en de levensduur van het vet te verlengen, kunt u voor het bakken de kruimels en/of het ijs van het voedsel zorgvuldig afvegen.

- Druk, zodra het controlelampje Ready gaat branden, op de knop om de baktijd in minuten in te stellen. De geselecteerde tijd wordt (in minuten) weergegeven en het aftellen begint. Houd in geval van een vergissing of wanneer u de gekozen tijd wilt wissen, de knop gedurende 2 seconden ingedrukt. (fig.22-23)

Het is normaal dat tijdens het bakken het controlelampje 'Ready' gaat branden en vervolgens weer uit gaat.

- Plaats het mandje en laat het langzaam in het vet zakken. Wanneer het mandje te snel zakt, kan het vet overlopen. (fig.24)

Raak het apparaat tijdens zijn werking niet aan. Sommige zeer hete delen kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. De stoom die uit het deksel komt is zeer heet. (Fig.25)

- Zet het deksel terug op uw friteuse.
  Het bakken is klaar wanneer de baktijd verstreken is en het voedsel de gewenste kleur en textuur verkregen heeft.
  Druk op de knop om het geluidssignaal te stoppen.

De timer geeft het einde van de baktijd aan, maar schakelt het apparaat niet uit.

- Verwijder het deksel.
  Zorg, om spatten te voorkomen, dat er geen condenswater uit het deksel in het vet terecht komt, door dit goed uit te laten lekken boven een doek of een stuk keukenpapier dat u naast de friteuse heeft gelegd.
  Laat het voedsel uitlekken door het mandje op het hiervoor bedoelde haakje te plaatsen. (fig.26)
- Dien het voedsel op. (fig.27)
  Druk voor het uitschakelen van het apparaat op 🌡 / ⏻ totdat de display uitgaat.
  Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 3 uur afkoelen.
- Let op: klap na het frituren de handgreep van het mandje niet in. Dit om de kans op smelten bij de volgende frituurbeurt te voorkomen als vergeten wordt de handgreep weer uit te klappen.
- Zie voor het filteren en verwijderen van het vet het hoofdstuk Onderhoud.

Bereidingstabellen

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts een indicatie. Deze kunnen variëren aan de hand van de hoeveelheden en uw smaak.

	Vers voedsel			Diepvries voedsel		
	Hoeveelheid	**Temperatuur**	**Tijd**	**Hoeveelheid**	**Temperatuur**	**Tijd**
Patat (maximale hoeveelheid)	1200 g	1e beurt 160°C	10-12 min	900 g	190°C	8-13 min
		2e beurt 190°C	5-8 min			
Patat (aanbev. max. hoeveelheid)	600 g	170°C	9-13 min	450 g	170°C	6-9 min
Kipnuggets	400 g	180°C	14-15 min	400 g	190°C	5-7 min
Fruitbeignets	8-9	170°C	5-6 min	8-9	190°C	5-7 min
Paddestoelen	400 g	160°C	10-12 min	8-9	190°C	7-8 min
Visfilets	400 g	160°C	6-7 min	8-9	190°C	5-6 min

Onderhoud en Reiniging

- Draai de bedieningsknop op de stand Automatic oil filtration. (fig.28-29)
- Voor optimale veiligheid zorgt het apparaat zelf voor het automatisch filteren wanneer het vet voldoende afgekoeld is (ongeveer 3 uur na de laatste bakbeurt).

Controleer of de filterbak leeg is alvorens de binnenpan leeg te laten lopen.

- Wanneer het vet gefilterd is, kunt u de filterbak opbergen:
  - In het apparaat: draai de bedieningsknop op de stand Fry. (fig.17). Het apparaat moet plat vervoerd en opgeborgen worden.

- Buiten het apparaat: wacht 3 uur, draai de bedieningsknop in de stand Oil box en verwijder de filterbak. (fig.30-31)

Berg de filterbak altijd horizontaal op met het deksel er bovenop, in een droge, donkere ruimte op kamertemperatuur.

Wacht minstens 3 uur alvorens de filterbak te verwijderen. Vervoer het voorzichtig.

- Ga voorzichtig te werk met de filterbak indien u het vet opnieuw wilt gebruiken. Draai de dop los en schenk het vet in de binnenpan. (fig.32-33)
- Verwijder bij niet-vloeibaar vet het deksel. Draai de filterbak om en druk er op om het vet er uit te drukken. Snijd het vet in stukken en doe deze in een steelpannetje om het te laten smelten. Giet het vervolgens in de binnenpan. (fig.34-35)

  Nooit de filterbak in de magnetron of oven doen.

- Zet de lege filterbak met zijn deksel en dop op zijn plaats. Zet de bedieningsknop op de stand Fry terug. (fig.17)

  Giet geen oud vet in de gootsteen. Laat het afkoelen en doe het bij het huisvuil.

Vet vervangen : Uw friteuse is voorzien van een controlelampje dat aangeeft wanneer het vet vervangen moet worden.

- Na 10 beurten knippert het controlelampje om te waarschuwen dat de olie binnenkort vervangen moet worden. Na 15 beurten brandt het controlelampje permanent: het vet moet ververst worden voor een beter bakresultaat.
- Vervang het vet en houd Reset ingedrukt totdat het controlelampje uitgaat. (fig.36)

Magiclean : Zeer eenvoudig te reinigen.

- Het deksel, de binnenpan, de behuizing, het mandje en de filterbak kunnen in de vaatwasmachine. (fig.37)
- Voor een grondige reinigingsbeurt kunt u het permanente filter in het deksel wassen. Verwijder het stoomrooster en was het filter uit.
- Het filter in de binnenpan zit vast.
  U moet dit niet demonteren. (fig.38)
- Druk na iedere reinigingsbeurt op de rode knop onder de binnenpan, zodat het achtergebleven water eruit kan lopen. (fig.8)

  Controleer alvorens de binnenpan te vullen of de rode knop in de goede stand is teruggekeerd.

Wanneer uw friteuse niet goed werkt

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De friteuse wordt niet warm	
De stekker zit niet in het stopcontact. De baktemperatuur is niet geselecteerd.	Steek de stekker in het stopcontact. Houd de knop 🌡 / ⏻ 3 seconden ingedrukt en selecteer de gewenste temperatuur door meerdere malen te drukken.
Het frituurvet loopt over	
De max. hoeveelheid vet is overschreden.	Controleer het vetniveau en verwijder het overtollige vet.
De max. hoeveelheid in het mandje is overschreden.	Controleer het niveau in het mandje en verwijder het overtollige.
Het voedsel is vochtig of bevat teveel water (bijv. diepvries producten).	Verwijder het ijs en maak het voedsel goed droog. Laat het mandje langzaam zakken.
Er zijn verschillende vetten en/of olie met elkaar vermengd.	Haal het vet uit de binnenpan en maak hem schoon. Vul de binnenpan uitsluitend met één soort vet/olie.
De binnenpan wordt niet geleegd	
Het vet is te warm.	Wacht tot het vet is afgekoeld (ca. 3 uur).
De bedieningsknop staat niet op de stand Automatic oil filtration.	Zet de bedieningsknop op de stand Automatic oil filtration.
Het filter is verstopt.	Giet de inhoud van de binnenpan in een bak en reinig het filter met een niet-metalen borstel.
Het vet is gestold of niet-vloeibaar.	Laat de friteuse warm worden (4 tot 5 minuten).
Het vet lekt	
De streep van 3,5 L in de binnenpan is overschreden.	Neem het max. vulniveau in de binnenpan in acht.
Er zit nog vet in de filterbak of dit is vol.	Maak de friteuse na ieder gebruik schoon. Zet de bedieningsknop op de stand Oil box, verwijder de filterbak en maak dit leeg.
Er komen nare geurtjes vrij	
Het vet is niet goed meer.	Ververs het frituurvet (15 beurten).
Het vet is niet geschikt.	Gebruik plantaardig vet voor een goede bakkwaliteit.
Het voedsel wordt niet goudbruin en blijft zacht	
Het is te dik en bevat veel water.	Probeer de baktijd te verlengen.
Er zit teveel voedsel in het mandje en het vet heeft niet de juiste temperatuur meer.	Frituur slechts kleine hoeveelheden (vooral bij bevroren producten).
De temperatuur van het vet kan onvoldoende zijn: de thermostaat is verkeerd afgesteld.	Stel de thermostaat af op de aanbevolen temperatuur.
De patat plakt aan elkaar	
De verse patat is niet gewassen voordat u deze in het vet ondergedompeld heeft.	Was de verse patat en dep deze zorgvuldig droog alvorens deze te bakken.
De beveiliging is ingeschakeld: foutcode (81 t/m 85)	
Het vetniveau is te laag. Het niet-vloeibare vet is rechtstreeks in het apparaat gedaan.	Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en volg de instructies van de gebruiksaan wijzing Indien de foutcode opnieuw verschijnt, druk dan op de RESET-knop aan de achterzijde van het apparaat. Indien de beveiliging opnieuw inschakelt, breng uw apparaat dan naar een erkende Servicedienst.

Raadpleeg uw winkelier of een erkende Servicedienst indien het probleem blijft bestaan.

Ingrepen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende Servicedienst, met behulp van originele onderdelen.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie sie gut auf.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen.
Die Spannung gemäß dem Typenschild des Gerätes prüfen (Wechselstrom).
Aufgrund der Vielzahl geltender Vorschriften ist es ratsam, bei der Benutzung im Ausland, das Gerät durch ein zugelassenes Service Center prüfen zu lassen.
Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt ausgerichtet; für jeglichen gewerblichen, unsachgemäßen und von der Bedienungsanleitung abweichenden Einsatz des Gerätes kann weder Haftung noch eine Garantieleistung seitens des Herstellers übernommen werden.

Anschluss

- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Gerät oder seine Zuleitung defekt sind, das Gerät heruntergefallen ist und einen sichtbaren Schaden oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall das Gerät zum nächstliegenden zugelassenen Service Center bringen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Kein Verlängerungskabel benutzen. Wenn Sie doch eines benutzen, muss es sich in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Stromstärke des Geräts entsprechen, sowie so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Bei Beschädigung der Zuleitung muss diese unbedingt durch den Hersteller, ein zugelassenes Service Center oder einen Fachmann ersetzt werden, um jegliche Gefahr auszuschließen. Das Gerät in keinem Fall selbst auseinander nehmen.
- Die Zuleitung nicht herunterhängen lassen, nicht mit den heißen Teilen das Gerätes in Berührung kommen lassen und nie über eine scharfe Kante legen oder ziehen.
- Niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen.
- In folgenden Situationen immer den Netzstecker ziehen: nach jeder Benutzung, zum Transport des Gerätes und vor jeder Reinigung.

Betrieb

- Eine stabile, waagerechte und vor Wasserspritzern geschützte Abstellfläche benutzen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb nehmen. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
- Dieses Gerät erreicht bei seiner Benutzung sehr hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können. Niemals an die heißen Flächen des Gerätes greifen (Filter, Sichtfenster, außen liegende Metallteile…).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge,…) und von Hitzequellen (Gasofen, Ofenplatten…).
- Versuchen Sie im Brandfall keinesfalls, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Deckel zu und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Niemals das mit heißer Flüssigkeit oder heißen Speisen gefüllte Gerät transportieren.
- Versuchen Sie niemals, den Frittierbehälter aus dem Gerät zu nehmen, solange die Fritteuse eingeschaltet ist.
- Das elektrische Bedienelement niemals in Wasser tauchen!

Garen

- Schließen Sie das Gerät nicht leer (ohne Fett) an das Stromnetz an. Halten Sie die Mindest- und Höchstmengen für Öl ein.
- Falls Sie festes Fett benutzen, muss dieses in Stücke geschnitten, bei niedrigen Temperaturen in einem gesonderten Gefäß geschmolzen und anschließend langsam in den Frittierbehälter gegossen werden. Geben Sie das feste Fett niemals direkt in den Frittierbehälter oder den Frittierkorb, da dies Schäden am Gerät hervorrufen könnte.
- Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten.
- Überladen Sie den Frittierkorb nicht und überschreiten Sie die max. Sicherheitsgrenze nicht.

Empfehlungen

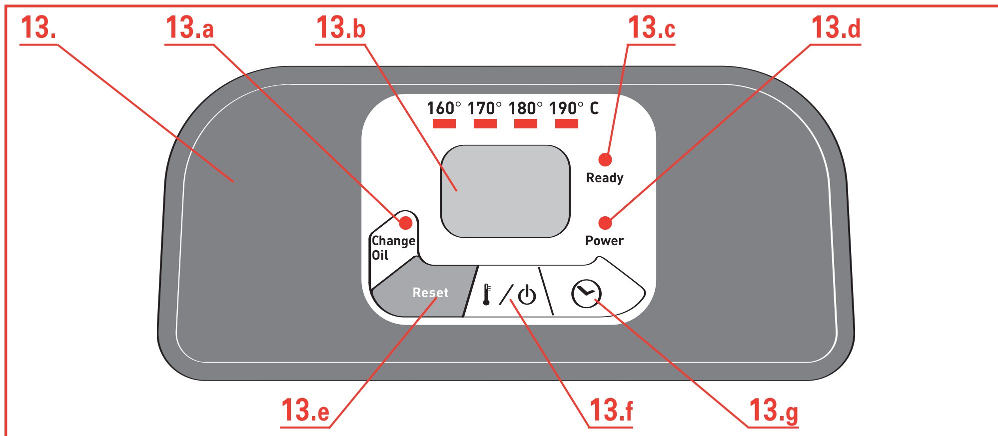
- Begrenzen Sie besonders für Kartoffeln die Gartemperatur auf 170°C.
- Benutzen Sie zur Zubereitung von Pommes Frites den Frittierkorb.
- Kontrollieren Sie den Garvorgang: verzehren Sie keine angebrannten frittierten Lebensmittel und frittieren Sie die Lebensmittel vorzugsweise goldgelb.
- Filtern Sie das Öl nach jeder Benutzung, damit es nicht durch verbrannte Krümel verschmutzt wird und erneuern Sie es regelmäßig.
- Bewahren Sie die Fritteuse nicht im Freien auf, um zu verhindern, dass unerwünschterweise Wasser in das Frittierbad gerät. Bewahren Sie die Fritteuse an einem trockenen und gut gelüfteten Ort auf.
- Ernähren Sie sich ausgewogen und abwechslungsreich und nehmen Sie täglich 5 verschiedene Obst- oder Gemüsearten zu sich.
- Kartoffeln müssen bei Temperaturen unter 8°C gelagert werden.
- Füllen Sie den Frittierkorb pro Frittiervorgang nur zur Hälfte mit Pommes Frites, um diese schnell und gut zu garen.
- Beim Eintauchen des gefüllten Frittierkorbs sinkt die Öltemperatur sehr schnell. Während des Garvorgangs übersteigt diese niemals 175°C, selbst wenn sie auf 190°C (= stabilisierte Temperatur vor dem Eintauchen) eingestellt ist.



DE-AT Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Beschreibung

1. Deckel
   a. Dauerfilter
   b. Filterverschluss
   c. Filtergriff
   d. Sichtfenster
2. Abnehmbares elektrisches Bedien- und Heizelement
3. Frittierkorb
   a. Griff
   b. Max. Sicherheitsmenge für Lebensmittel
4. Herausnehmbarer Frittierbehälter
5. Füllstandsanzeige des Frittierbehälters
6. Haken zum Einhängen des Frittierkorbs
7. Metall Feinöl-Filter
8. Transportgriffe
9. Entleerungsregler
10. Thermogehäuse
11. Oil Box: Öl-Aufbewahrungsbox
    a. Deckel
    b. Verschluss
12. Anti-Rutsch Füße
13. Elektrisches Bedienelement
    a. Anzeige „Öl Austauschen“
    b. Timeranzeige/Display
    c. Temperatur-Kontrollleuchte
    d. Betriebsanzeige
    e. Zurücksetzen der Anzeige „Öl Austauschen“
    f. Temperatur Wahltaste / Einschalten-Ausschalten
    g. Timer
14. Reset Taste (bei Fehleranzeige)

Funktion RESET: Ihr Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn das Sicherheitssystem anspringt, funktioniert das Gerät nicht mehr und auf dem Bedienfeld wird ein Fehlercode (81 bis 85) angezeigt. Stecken Sie das Gerät aus, lassen Sie es abkühlen und befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, drücken Sie mit einem spitzen Gegenstand die RESET Taste an der Rückseite des Geräts.



Wenn das Sicherheitssystem erneut anspringt, müssen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Service Center bringen.

Automatische Öl-Filtration, Öl-Entleerung und Öl-Aufbewahrung

PRO FRY OLEOCLEAN ist mit einem exklusiven und patentierten automatischen System zur Filtration, Entleerung und Aufbewahrung des Öls ausgestattet, das an alle Speisefette angepasst ist.

- Die Entleerung des Frittierbehälters erfolgt automatisch und ist völlig sicher.
- Dank der automatischen Filterung bleibt Ihr Frittierfett sauber, Sie können es über längere Zeit benutzen und Ihre Speisen bleiben bekömmlich. Bei von gelösten Teilchen gereinigtem Frittierfett wird die Geruchsentwicklung vermindert.
- Die Aufbewahrung des Frittierfettes in der Öl-Aufbewahrungsbox garantiert die Geschmacksbewahrung der Speisen (Pommes-Frites, Fisch, Krapfen…) und schließt Geschmacksübertragungen aus.

Superleichte Reinigung

PRO FRY OLEOCLEAN lässt sich leicht bedienen und demontieren.

- Alle Teile außer dem elektrischen Bedienelement sind spülmaschinenfest.
- Dank der Öl-Filtration und der Öl-Aufbewahrung wird PRO FRY OLEOCLEAN nach jeder Benutzung geleert und kann dann in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gerät wird nach jeder Benutzung sauber wie neu.

Gebrauch des Entleerungsreglers

- Der Entleerungsregler kann auf 3 verschiedene Positionen gestellt werden. (Abb. 1)

  Position Fry „Fry“: Frittieren. (Abb. 2)

  Position Automatic Oil Filtration „Automatic Oil Filtration“: Automatisches Entleeren und Filtern des Öls in die Öl-Aufbewahrungsbox. (Abb. 3)

  Position Oil Box „Oil Box“: Einsetzen oder Abnehmen der Öl-Aufbewahrungsbox. (Abb. 4)

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Die Fritteuse kann vollständig demontiert werden. (Abb. 5)
  Nehmen Sie den Deckel ab. Nehmen Sie den Frittierkorb, das elektrische Bedienelement und den Frittierbehälter ab. Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Oil Box“ und nehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox ab. (Abb. 4)

Tauchen Sie das elektrische Bedienelement niemals ins Wasser.

- Reinigen Sie den Deckel, den Frittierbehälter, das Thermogehäuse, den Frittierkorb und die Öl-Aufbewahrungsbox mit einem Schwamm unter Zusatz von Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine. (Abb. 6)
  Reinigen Sie das elektrische Bedienelement mit einem feuchten Schwamm. (Abb. 7)
  Lassen Sie die Teile gut trocknen.
- **Drücken Sie nach jeder Reinigung auf den roten Knopf unter dem Frittierbehälter, um das im Inneren verbliebene Wasser abzulassen. (Abb. 8)**

! Versichern Sie sich, dass der rote Knopf wieder in seine ursprüngliche Stellung zurückgegangen ist.

- Setzen Sie den Frittierbehälter und das elektrische Bedienelement ein. (Abb. 9-10)

! Versichern Sie sich, dass das elektrische Bedienelement richtig eingesetzt ist, andernfalls funktioniert die Fritteuse nicht.

- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position„Oil Box“ und geben Sie die leere Öl-Aufbewahrungsbox in die Fritteuse. (Abb. 4-11)
- Klappen Sie den Griff des Frittierkorbes ganz auf, bis er hörbar einrastet. (Abb. 12)

Vorbereitung

- Füllen Sie den Frittierbehälter mit Fett. (Abb. 13)

Maxi	3,5 L
Mini	2,8 L

Über- und unterschreiten Sie dabei nicht die Füllstandsanzeigen im Innern des Frittierbehälters. (Abb. 14)

! Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten, dies kann zum Überlaufen des Frittierbehälters führen.

Benutzen Sie vorzugsweise spezielles Frittier-Speisefett.

Befolgen Sie zum Frittieren der Speisen die Angaben des Fettfabrikanten.

! Überprüfen Sie vor dem Frittiervorgang den Fett-Füllstand und geben Sie gegebenenfalls Fett dazu.

Maxi	3060 g
Mini	2450 g

- Falls Sie festes Fett benutzen, muss dieses in Stücke geschnitten, in einem gesonderten Gefäß geschmolzen und anschließend in den Frittierbehälter gegossen werden. (Abb. 15-16)

! Lassen Sie festes Fett niemals auf dem Heizelement oder im Frittierkorb schmelzen.

Garen

- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Fry“. (Abb. 17)
- Füllen Sie den Frittierbehälter mit Öl, schließen Sie Ihre Fritteuse ohne den Frittierkorb ans Stromnetz an und die Betriebsanzeige „Power" leuchtet auf. (Abb. 18-19)

Schließen Sie die Fritteuse niemals ohne vorheriges Einfüllen von Fett ans Stromnetz an.

- Drücken Sie auf [🌡 / ⏻] bis die Anzeige angeht (« 00 »). Die Temperatur wird automatisch auf 190°C eingestellt. Sie kann durch mehrmaliges Drücken auf eine Temperatur zwischen 160° und 190°C eingestellt werden. (Abb. 20)
- Die Fritteuse fängt an, zu heizen.

	Frische Pommes Frites	Tiefgefrorene Pommes Frites
Max. Sicherheitsmenge	1.2 kg in 2 Frittierdurchgängen	900 g
Empfohlene Menge	600 g	450 g

- Geben Sie die Speisen in den Frittierkorb, ohne diesen zu überladen. Überschreiten Sie den am Frittierkorb angegebenen „MAX” Höchststand nicht. Reduzieren Sie die Mengen bei Tiefkühlkost. (Abb. 21)

Um Überlaufen zu verhindern und damit das Öl länger hält, müssen die zu frittierenden Lebensmittel gut abgetrocknet werden.

- Sobald die Anzeige Ready aufleuchtet, kann die Frittierzeit [⏲] eingestellt werden, Minute für Minute. Die eingestellte Zeit wird in Minuten angezeigt und die Rückwärtszählung beginnt. Falls Sie sich geirrt haben oder die Frittierzeit löschen möchten, halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt. (Abb. 22- 23)

Es ist normal, dass die „'Ready” Anzeige während des Frittiervorgangs an- und ausgeht.

- Setzen Sie den Frittierkorb ein und senken Sie ihn langsam ins Öl ab. Zu schnelles Absenken des Frittierkorbs kann zum Überlaufen führen. (Abb. 24)

Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es in Betrieb ist. Manche Teile werden sehr heiß und können ernste Verbrennungen hervorrufen. Der aus dem Deckel austretende Dampf ist kochend heiß. (Fig.25)

- Setzen Sie den Deckel wieder auf die Fritteuse.
  Der Frittiervorgang ist beendet, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist und die Speisen die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht haben.
  Zum Ausschalten des akustischen Signals drücken Sie die Taste [⏲].

Der Timer zeigt das Ende der Garzeit an, schaltet aber nicht das Gerät aus

- Nehmen Sie den Deckel ab.
  Lassen Sie das Kondenswasser nicht vom Deckel in das Frittierbad tropfen, um das Auftreten von Spritzern zu verhindern. Lassen Sie den Deckel vielmehr gut auf einem Tuch oder Küchenkrepp neben der Fritteuse abtropfen.
  Hängen Sie den Frittierkorb an den dazu vorgesehenen Haken und lassen sie das Frittiergut abtropfen. (Abb. 26)
- Servieren Sie die Speisen (Abb. 27)
  Zum Anhalten des Geräts drücken Sie [/ ⏻] , bis das Display ausgeht.
  Stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es etwa 3 Stunden lang abkühlen.

- Filtern und Entleeren des Fetts siehe Kapitel „Pflege und Reinigung“.

Frittiertabelle

Die angegebenen Frittierzeiten und Fettmengen sind Richtwerte, sie können je nach Menge und persönlichen Geschmacks variieren.

	Frische Lebensmittel			Tiefgefrorene Lebensmittel		
	Menge	**Temperatur**	**Garzeit**	**Menge**	**Temperatur**	**Garzeit**
Pommes Frites (max. Sicherheitsgrenze)	1200 g	1 Frittiervorgang 160°C	10-12 Min	900 g	190°C	8-13 Min
		2 Frittiervorgang 190°C	5-8 Min			
Pommes Frites (empfohlene Menge)	600 g	170°C	9-13 Min	450 g	170°C	6-9 Min
Geflügel-Kroketten	400 g	180°C	14-15 Min	400 g	190°C	5-7 Min
Obstkrapfen	8-9	170°C	5-6 Min	8-9	190°C	5-7 Min
Pilze	400 g	160°C	10-12 Min	8-9	190°C	7-8 Min
Fischfilets	400 g	160°C	6-7 Min	8-9	190°C	5-6 Min

Pflege und Reinigung

Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Automatic Oil Filtration“. (Abb. 28-29)

- Zu Ihrer eigenen Sicherheit erfolgt der Entleerungsvorgang automatisch, sobald das Fett genügend abgekühlt ist (ca. 3 Stunden nach dem letzten Frittiervorgang).

Versichern Sie sich vor dem Entleeren des Frittierbehälters, dass die Öl-Aufbewahrungsbox leer ist.

•• Nach dem Filtervorgang kann die Öl-Aufbewahrungsbox aufbewahrt werden:

- im Gerät: stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position „Fry“. (Abb. 17). Das Gerät muss in diesem Fall in waagrechter Stellung transportiert und aufbewahrt werden.
- außerhalb des Geräts: Warten Sie 3 Stunden, stellen Sie den Entleerungsregler auf Position „Oil Box“ und entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox. (Abb. 30-31)

Bewahren Sie die Öl-Aufbewahrungsbox immer waagerecht und mit geschlossenem Deckel an einem kühlen Ort ohne Lichteinwirkung auf.

- Warten Sie mindestens 2 Stunden, bevor Sie die Öl-Aufbewahrungsbox herausnehmen. Transportieren Sie sie vorsichtig.
- Zur Wiederverwendung des Fetts: nehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox vorsichtig auf. Schrauben Sie den Verschluss auf und gießen Sie das Öl in den Frittierbehälter. (Abb. 32-33)
- Bei festem Fett nehmen Sie den Deckel ab. Drehen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox um und drücken Sie an, um das Fett abzulösen. Schneiden Sie das Fett in Stücke und geben Sie sie zum Schmelzen in einen Topf. Gießen Sie es anschließend in den Frittierbehälter. (Abb. 34-35)

Stellen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox niemals in eine Mikrowelle.

- Schieben Sie die leere Oil Box mit ihrem Deckel und ihrem Verschluss an ihren Platz. Stellen Sie den Entleerungsregler erneut auf die Position Fry. (Abb. 17)

Gießen Sie das verbrauchte Fett nicht in das Spülbecken. Lassen Sie es abkühlen und entsorgen Sie es im Haushaltsmüll.

Change oil : Ihre Fritteuse ist mit einer Anzeige „Öl Austauschen“ ausgestattet.

- Nach 10 Anwendungen beginnt die Anzeige zu blinken, um darauf hinzuweisen, dass das Öl bald ausgewechselt werden muss. Nach 15 Anwendungen leuchtet die Anzeige im Dauermodus: das Öl muss nun ausgewechselt werden, um ein besseres Frittierergebnis zu erzielen.
- Wechseln sie das Fett aus und drücken sie auf die Reset-Taste bis das Kontrollicht erlischt. (Abb. 36)

Total Magiclean : Ganz einfach zu Reinigen.

- Der Deckel, der Frittierbehälter, das Thermogehäuse, der Frittierkorb und die Öl-Aufbewahrungsbox können in der Spülmaschine gereinigt werden. (Abb. 37)
- Für eine besonders gründliche Reinigung kann der im Deckel befindliche Dauerfilter gewaschen werden.
  Entfernen Sie den Filterverschluss und entnehmen Sie den Filter.
- Der im Frittierbehälter befindliche Metall Feinöl-Filter ist fest installiert.
  Versuchen Sie nicht, ihn abzunehmen. (Abb. 38)
- Drücken Sie nach jeder Reinigung auf den roten Knopf unter dem Frittierbehälter, um das im Inneren verbliebene Wasser abzulassen. (Abb. 8)

Versichern Sie sich vor dem Befüllen des Frittierbehälters, dass der rote Knopf wieder in seine ursprüngliche Stellung zurückgegangen ist.

Falls Ihre Fritteuse nicht richtig funktioniert

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Die Fritteuse funktioniert nicht	
Das Gerät ist nicht angeschlossen. Die Fetttemperatur ist nicht eingestellt.	Schließen Sie das Gerät an. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste 🌡/⏻ und stellen Sie die gewünschte Temperatur durch mehrmaliges Drücken ein.
Das Frittierfett läuft über	
Die max. Einfüllmenge des Frittierbehälters wurde überschritten.	Prüfen Sie den Füllstand und entfernen Sie die überschüssige Menge.
Die max. Einfüllmenge des Frittierkorbs wurde überschritten.	Prüfen Sie den Füllstand des Frittierkorbs und entfernen Sie die überschüssige Menge.
Die Speisen sind feucht oder enthalten zu viel Wasser (beispielsweise Tiefkühlkost)	Entfernen Sie das Eis und trocknen Sie die Lebensmittel gut ab.Tauchen Sie den Frittierkorb sehr langsam in das Fett.
Mischung von verschiedenen Öl- und Fettsorten Es wurden unterschiedliche Fettsorten gemischt.	Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Füllen Sie den Frittierbehälter mit einer einzigen Fettsorte.
Der Frittierbehälter entleert sich nicht	
Das Fett ist noch zu heiß.	Lassen Sie das Fett abkühlen (etwa 3 Stunden).
Die Entleerungsregler ist nicht auf Automatic Oil Filtration eingestellt.	Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position Automatic Oil Filtration.
Der Metall Feinöl-Filter ist verstopft oder gesättigt.	Leeren Sie das Fett in ein Gefäß und reinigen Sie den Metall Feinöl-Filter mit einer Metallbürste.
Das Fett ist erstarrt oder gehärtet.	Heizen Sie das Gerät für kurze Zeit auf (4-5 min)
Öl läuft aus	
Die 3.5 L Füllstands-Markierung im Frittierbehälter ist überstiegen.	Übersteigen Sie den Max. Füllstand des Frittierbehälters nicht. Reinigen Sie die Fritteuse vor jeder Benutzung.
In der Öl-Aufbewahrungsbox befindet sich noch Öl oder sie ist voll.	Stellen Sie den Entleerungsregler auf die Position Oil Box, entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox und leeren Sie sie.
Entweichen von unangenehmen Gerüchen	
Das Fett ist zu alt.	Erneuern Sie das Öl (15 Anwendungen).
Das Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie für ein gutes Frittierergebnis Pflanzenfett.
Speisen werden nicht goldbraun und bleiben weich	
Sie sind zu dick und enthalten zu viel Wasser.	Versuchen Sie es mit einer etwas längeren Garzeit
Sie frittieren zu große Mengen und das Öl hat nicht die richtige Temperatur.	Frittieren Sie die Speisen in kleinen Mengen (besonders Tiefkühlkost).
Die Temperatur des Öls ist möglicherweise nicht hoch genug: der Thermostat ist nicht richtig eingestellt.	Stellen Sie den Thermostat auf die angegebene Temperatur ein.
Die Pommes Frites sind klebrig	
Sie haben die frischen Pommes Frites vor dem Eintauchen ins Öl nicht gewaschen.	Waschen und trocknen Sie die frischen Pommes Frites vor dem Frittieren.
Das Sicherheitssystem ist aktiviert: Fehlercode (81 bis 85)	
Der Öl-Füllstand ist nicht hoch genug. Sie haben direkt festes Fett eingefüllt.	Stecken Sie das Gerät aus, lassen Sie es abkühlen und befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, drücken Sie die Reset-Taste an der Rückseite des Geräts. Wenn das Sicherheitssystem erneut anspringt, müssen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Service Center bringen.

Falls das Problem weiterhin bestehen sollte, wenden Sie sich an ein zugelassenes Service Center.

Jeglicher Eingriff darf nur bei einem zugelassenen Service Center mit Original-Ersatzteilen erfolgen.

NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle con cura.

Norme di sicurezza

Il presente apparecchio è conforme alle norme di sicurezza e alle condizioni in vigore.
Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (corrente alternata).
Tenuto conto della differenza delle norme in vigore, se questo apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello nel quale è stato acquistato, è necessario farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per un uso domestico; qualsiasi utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni d'uso non vincolerà il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.

Collegamento

- Non utilizzare l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto e presenta danni visibili o anomalie di funzionamento. In questi casi, l'apparecchio dovrà essere inviato presso un centro di assistenza autorizzato.
- Collegare sempre l'apparzcchi ad una presa di corrente con messa a terra.
- Non utilizzare prolunghe elettriche. Assumendosene la responsabilità, utilizzare una prolunga in buono stato, con messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per la sostituzione rivolgersi alla casa produttrice, ad un centro di assistenza autorizzato o ad una persona di pari qualifica al fine di evitare qualsiasi pericolo. Non tentare mai di smontare l'apparecchio da soli.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.

Funzionamento

- Utilizzare una superficie di lavoro stabile, piana e al riparo da eventuali schizzi d'acqua.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza. Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio elettrico funziona a temperature elevate suscettibili di causare eventuali bruciature. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (filtro, oblò, parti metalliche in vista...).
- Non mettere in funzione l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile (tende), o nelle vicinanze di fonti di calore esterne (cucina a gas, piastra riscaldante...).
- In caso di incendio, non tentare in nessun caso di spegnere con acqua le fiamme. Chiudere il coperchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.
- Non spostare l'apparecchio quando contiene olii o alimenti caldi.
- Se l'apparecchio è dotato di vasca amovibile, non rimuoverla in nessun caso mentre la friggitrice è in funzione.
- Non immergere in nessun caso l'unità elettrica nell'acqua!

Cottura

- Non collegare mai il cavo di alimentazione se la friggitrice è vuota (senza grasso/olio). Rispettare le quantità minime e massime di olio.

- In caso di utilizzo di grassi solidi, questi devono essere tagliati a pezzetti e fatti fondere a fuoco moderato in un recipiente a parte e successivamente versati lentamente nella vasca. Non introdurre in nessun caso grassi solidi direttamente nella vasca o nel cestello per non danneggiare l'apparecchio.
- Non introdurre in nessun caso grassi solidi direttamente nel cestello per non danneggiare l'apparecchio.
- Non mescolare grassi di diverso tipo.
- Non sovraccaricare il cestello e rispettare le quantità di sicurezza.

Raccomandazioni

- Limitare la temperatura di frittura a 170° C specialmente per le patate.
- Per le patatine utilizzare il cestello.
- Controllare la cottura: evitare di mangiare gli alimenti fritti se sono bruciati e preferire fritture leggermente dorate.
- Per evitare che i residui brucino, filtrare l'olio dopo ogni utilizzo e cambiarlo regolarmente.
- Non conservare la friggitrice all'esterno per evitare un indesiderabile apporto d'acqua nell'olio. Preferire un luogo asciutto e areato.
- Seguire una dieta equilibrata e diversificata, che comprenda almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno.
- Conservare le patate a una temperatura superiore a 8° C.
- Per una frittura rapida e di qualità, ridurre la quantità di alimenti a 1/2 cestello per ogni immersione.
- Se il cestello viene immerso pieno di alimenti, la temperatura dell'olio si abbassa troppo rapidamente. Durante la frittura, questa non supera mai i 175° C anche se il termostato è regolato su 190° C (= temperatura stabilizzata prima dell'immersione).

Per qualsiasi problema, contattare il centro di assistenza autorizzato o consultare l'indirizzo Internet groupeseb.com.

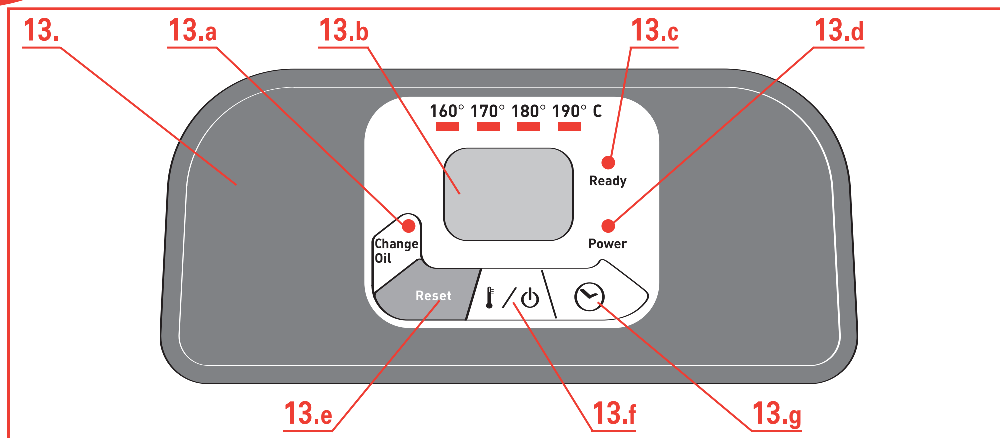


IT

Partecipiamo alla protezione dell’ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.



Descrizione

1. Coperchio
   a. Filtro permanente
   b. Tappo del filtro
   c. Maniglia
   d. Oblò
2. Unità elettrica amovibile
3. Cestello
   a. Maniglia
   b. Livello massimo per gli alimenti
4. Vasca amovibile
5. Riferimenti di riempimento della vasca
6. Patta di aggancio del cestello in posizione alta
7. Griglia fissa di filtraggio del grasso/olio
8. Maniglie per il trasporto
9. Manopola Oil box
10. Base
11. Oil box: contenitore per olio/grassi
    a. Coperchio
    b. Tappo
12. Piedini anti-scivolo
13. Pannello di controllo elettronico
    a. Indicatore per il cambio dell'olio
    b. Display timer
    c. Spia luminosa di temperatura
    d. Spia luminosa di collegamento alla rete elettrica.
    e. Reset indicatore per il cambio dell'olio
    f. Selettore di temperatura / On/off
    g. Selettore del tempo di cottura
14. Tasto Reset

Funzione RESET: l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza. Se questo si attiva, l'apparecchio smette di funzionare e sul display del pannello di controllo appare un codice di errore (da 81 a 85). Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e seguire le indicazioni riportate nelle istruzioni d'uso. Se il codice di errore appare di nuovo, premere il tasto RESET situato nella parte posteriore dell'apparecchio servendosi di un oggetto appuntito.



Se il dispositivo di sicurezza si attiva nuovamente, portare l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

Filtraggio, drenaggio e conservazione automatica dell'olio

PRO FRY OLEOCLEAN è dotato di un sistema esclusivo e brevettato di filtraggio e drenaggio automatico adatto a tutti i tipi di olii e grassi alimentari.

- Il drenaggio dell'olio è automatico e totalmente sicuro.
- Grazie al sistema di filtraggio automatico, l'olio rimane pulito e dura più a lungo per una frittura più sana. Infatti eliminando i residui di fritto si sviluppano meno odori.
- La conservazione dei diversi olii/grassi nei contenitori OIL BOX permette di preservare il gusto degli alimenti (patatine, pesce, frittelle) e di impedire che i sapori si mescolino.

Pulizia semplicissima

PRO FRY OLEOCLEAN è semplicissima da manipolare e da smontare.

- Tutti i pezzi, eccetto l'unità elettrica, possono essere messi in lavastoviglie.
- Grazie al sistema di filtraggio e di conservazione dell'olio, PRO FRY OLEOCLEAN può essere vuotata e messa in lavastoviglie dopo ogni frittura. Pulita come nuova dopo ogni utilizzo.

Utilizzo della manopola Oil box

- La manopola Oil box presenta 3 posizioni. (fig. 1)

  Posizione Fry: per friggere. (fig. 2)

  Posizione Automatic Oil Filtration: per svuotare e filtrare il contenitore per l'olio. (fig. 3)

  Posizione Oil Box: per inserire o rimuovere il contenitore per olio. (fig. 4)

Al primo utilizzo

- La friggitrice può essere completamente smontata. (fig. 5)
  Rimuovere il coperchio. Rimuovere il cestello, l'unità elettrica e la vasca. Rimuovere il contenitore per l'olio portando la manopola Oil box sulla posizione Oil box. (fig. 4)

Non immergere in nessun caso l'unità elettrica nell'acqua!

- Lavare il coperchio, la vasca, la base, il cestello e il contenitore per l'olio con una spugna umida e detergente per i piatti o in lavastoviglie. (fig. 6)
  Pulire l'unità elettrica con una spugna umida. (fig. 7)
  Asciugare con cura.

- **Dopo la pulizia, premere il tasto rosso posto sotto la vasca per far uscire l'acqua rimasta all'interno. (fig. 8)**

! Verificare che il tasto rosso sia ritornato in posizione corretta.

- Reinserire la vasca e l'unità elettrica. (fig. 9-10)

! Verificare che l'unità elettrica sia posizionata correttamente altrimenti la friggitrice non funziona.

- Portare la manopola Oil box nella posizione Oil box e inserire il contenitore per l'olio vuoto nella friggitrice. (fig. 4-11)

- Sollevare completamente la maniglia del cestello fino a sentire un "clic" che ne indica il corretto posizionamento. (fig. 12)

Preparazione

- Riempire la vasca con grasso/olio. (fig. 13)

Max	3,5 L
Min	2,8 L

Il livello del grasso/olio deve sempre situarsi tra le tacche "min" e "max" della vasca. (fig. 14)

! Non mescolare grassi di diverso tipo per non causare fuoriuscite.

Utilizzare un grasso alimentare liquido specifico per friggere.

Per la frittura seguire le indicazioni del produttore.

! Prima di ogni frittura verificare il livello di olio e se necessario aggiungerne dello stesso tipo.

Max	3060 g
Min	2450 g

- In caso di utilizzo di grassi solidi, questi devono essere tagliati a pezzetti, fatti fondere in un recipiente a parte e successivamente versati nella vasca. (fig. 15-16)

! In ogni caso evitare di far fondere grasso solido sulla resistenza o nel cestello.

Cottura

- Portare la manopola Oil box in posizione Fry. (fig. 17)
- Dopo aver riempito la vasca con olio, collegare la friggitrice senza il cestello: la spia luminosa "Power" si accende. (fig. 18-19)

Non collegare mai il cavo di alimentazione quando la friggitrice è senza olio o grasso.

- Premere [🌡/⏻] fino a quando il display si accende ("00"). La temperatura si regola automaticamente su 190° C. È possibile modificarla da 160° a 190° C premendo [🌡/⏻] a intermittenza. (fig. 20)
- La friggitrice si sta scaldando.

	Patatine fresche	Patatine surgelate
Quantità di sicurezza	1,2 kg in 2 immersioni	900 g
Quantità raccomandata	600 g	450 g

- Posizionare gli alimenti surgelati nel cestello senza sovraccaricarlo. Non oltrepassare mai il livello massimo indicato sul cestello ("MAX"). Per i surgelati ridurre le quantità. (fig. 21)

Per evitare fuoriuscite e prolungare la durata dell'olio, asciugare con cura gli alimenti prima di farli friggere

- Quando la spia Ready si accende, premere il pulsante [⏲] per impostare il tempo di frittura minuto per minuto. Rilasciare il pulsante. Il tempo selezionato viene visualizzato (in minuti) e il timer inizia il conto alla rovescia. In caso di errore o per annullare il tempo selezionato, tenere premuto il pulsante per 2 secondi. (fig. 22-23)

Durante la cottura, il fatto che la spia luminosa 'Ready' si accenda e si spenga è del tutto normale.

- Posizionare il cestello e immergerlo lentamente nell'olio. Immergere il cestello troppo velocemente può provocare fuoriuscite. (fig. 24)

Non toccare l'apparecchio quando è in funzione. Alcune parti molto calde potrebbero provocare gravi bruciature. Anche il vapore che esce dal coperchio ha una temperatura estremamente elevata (Fig.25)

- Riposizionare il coperchio sulla friggitrice
  La frittura è pronta allo scadere del tempo impostato e quando gli alimenti hanno raggiunto il colore e la consistenza desiderata.
  Per interrompere il segnale acustico, premere il pulsante [⏲] .

Il timer segnala il termine del tempo di frittura ma non arresta l'apparecchio.

- Rimuovere il coperchio.
  Per evitare spruzzi, non fate ricadere la condensa del coperchio nell'olio ma fatela sgocciolare accuratamente sopra un panno o una carta assorbente messa accanto alla friggitrice.
  Far sgocciolare gli alimenti posizionando il cestello sull'apposito supporto. (fig. 26)
- Servire (fig. 27)
  Per spegnere l'apparecchio, premete [🌡 / ⏻] fino a quando il display si spegne.
  Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per circa 3 ore.

- Per filtrare e travasare il grasso/olio, consultare il capitolo Manutenzione.

Tabella di cottura

I tempi di cottura sono forniti a titolo indicativo. Possono variare a seconda delle quantità e dei gusti.

	Alimenti freschi				Alimenti surgelati		
	Quantità	**Temperatura**	**Tempo**	**Quantità**	**Temperatura**	**Tempo**
Patatine (quantità di sicurezza)	1200 g	1a immersione 160°C	10-12 min	900 g	190°C	8-13 min
		2a immersione 190°C	5-8 min			
Patatine (quantità max. raccomandata)	600 g	170°C	9-13 min	450 g	170°C	6-9 min
Crocchette di pollo	400 g	180°C	14-15 min	400 g	190°C	5-7 min
Frittelle di frutta	8-9	170°C	5-6 min	8-9	190°C	5-7 min
Funghi	400 g	160°C	10-12 min	8-9	190°C	7-8 min
Filetti di pesce	400 g	160°C	6-7 min	8-9	190°C	5-6 min

Manutenzione e Pulizia

- Portare la manopola Oil box in posizione Automatic Oil Filtration. (fig. 28-29)

- Per la vostra sicurezza, l'apparecchio garantisce automaticamente il dernaggio quando l'olio è sufficientemente freddo (circa 3 ore dopo l'ultima frittura).

Prima di svuotare la vasca assicurarsi che il contenitore per l'olio sia vuoto.

- Quando il filtraggio è terminato, il contenitore per l'olio può essere conservato:

  - nell'apparecchio: ruotare la manopola Oil box in posizione Fry. (fig.17). L'apparecchio deve essere trasportato e conservato in piano.
  - fuori dall'apparecchio: attendere 3 ore, ruotare la manopola Oil box in posizione Oil box e rimuovere il contenitore per l'olio. (fig. 30-31)

Il contenitore per l'olio deve sempre essere conservato coperto, in pozione orizzontale, in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce.

- Prima di rimuovere il contenitore per l'olio attendere almeno 2 ore. Trasportarlo con attenzione.
- Per riutilizzare il grasso/olio, prendere in mano il contenitore con attenzione. Svitare il tappo, poi vuotare l'olio nella vasca. (fig. 32) (fig. 33)
- Per grassi solidi, rimuovere il coperchio. Capovolgere il contenitore e far pressione per liberare il grasso. Tagliare il grasso a pezzetti quindi versarlo in un recipiente per farlo fondere. Successivamente versarlo nella vasca. (fig. 34-35)

Non introdurre mai il contenitore per l'olio nel microonde.

- Inserire nell'apparecchio il contenitore Oil box vuoto con il coperchio e il tappo. Riportare la manopola Oil box in posizione Fry. (fig. 17)

Non versare il grasso usato nel lavandino. Lasciarlo raffreddare e gettarlo nei rifiuti casalinghi.

Change oil : la friggitrice è dotata di un indicatore per il cambio dell'olio.

- Dopo 10 utilizzi, la spia luminosa lampeggia per avvertire che entro breve l'olio dovrà essere cambiato. Dopo 15 utilizzi, la spia luminosa diventa fissa: per fritture di migliore qualità l'olio deve essere cambiato.
- Aggiungere del grasso e premere su Reset. La spia luminosa si spegne. (fig. 36)

Magiclean : facilissima da pulire.

- Il coperchio, la vasca, la base, il cestello e il contenitore per l'olio possono essere lavati in lavastoviglie. (fig. 37)
- Per una pulizia approfondita, è possibile lavare il filtro permanente posto nel coperchio.
  Togliere il tappo del filtro e rimuovere il filtro.
- La griglia di filtraggio situata nella vasca è fissa.
  Non smontarla. (fig. 38)
- Dopo la pulizia, premere il tasto rosso posto sotto la vasca per far uscire l'acqua rimasta all'interno. (fig. 8)

Prima di riempire la vasca, verificare che il tasto rosso sia ritornato in posizione corretta.

Cosa fare se la friggitrice non funziona?

Problemi e possibili cause	Soluzioni
La friggitrice non si scalda	
L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina.
La temperatura di cottura non è selezionata.	Premere il tasto [🌡/⏻] per 3 secondi e selezionare la temperatura desiderata.
L'olio che frigge fuoriesce	
Si è superato il livello massimo di riempimento della vasca.	Verificare il livello dell'olio e rimuovere l'eccedenza.
Si è superato il livello massimo di riempimento del cestello.	Verificare il livello cestello e rimuovere l'eccedenza.
Gli alimenti sono umidi o contengono troppa acqua (ex. surgelati).	Togliere il ghiaccio e asciugare bene gli alimenti. Immergere il cestello molto lentamente.
Miscela di olii e/o grassi diversi	Gettare il grasso/olio e pulire la vasca. Riempire con grasso/olio di uno stesso tipo.
La vasca non si svuota	
Il grasso/olio è troppo caldo.	Attendere che il grasso/olio si raffreddi (circa 3 ore).
La manopola Oil box non si trova in posizione Automatic Oil Filtration.	Portare la manopola Oil box in posizione Automatic Oil Filtration.
La griglia di filtraggio è tappata o intasata.	Vuotare la vasca in un recipiente e pulire la griglia servendosi di una spazzola non metallica.
Il grasso è incastrato o solidificato.	Far scaldare (da 4 a 5 minuti) la friggitrice.
Perdite di olio	
Si è superato il livello di riempimento della vasca corrispondente a 3,5 Litri.	Rispettare il livello di riempimento massimo della vasca. Pulire la friggitrice prima di utilizzarla ulteriormente.
Il recipiente per l'olio è pieno o contiene altro olio	Portare la manopola Oil box nella posizione Oil box, rimuovere il contenitore per l'olio e svuotarlo.
Emissione di cattivi odori	
Il grasso/olio deve essere sostituito.	Rinnovare l'olio di frittura (15 utilizzi).
Il grasso/olio non è adatto.	Utilizzare un olio vegetale raccomandato per una frittura di buona qualità.
Gli alimenti non si dorano e rimangono molli	
Sono troppo spessi e contengono troppa acqua.	Provare a prolungare il tempo di frittura.
Si stanno friggendo contemporaneamente troppi alimenti e l'olio di frittura non è alla giusta temperatura.	Friggere gli alimenti in piccole quantità specialmente se surgelate).
La temperatura dell'olio di frittura non è abbastanza alta: il termostato è regolato scorrettamente.	Regolare il termostato alla temperatura consigliata.
Le patatine fritte si incollano	
Le patatine fresche non sono state lavate prima di essere immerse nell'olio.	Lavare e asciugare con cura le patatine fresche prima di friggerle.
Il dispositivo di sicurezza si è attivato: codice errore (da 81 a 85)	
Il livello di olio è insufficiente. grasso è stato inserito direttamente ancora solido˙	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e seguire le indicazioni riportate nelle istruzioni d'uso. Se il codice di errore appare di nuovo, premere il tasto RESET situato nella parte posteriore dell'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza si attiva nuovamente, portare l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

Se il problema persiste, consultare il proprio rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato con pezzi di ricambio originali.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente estas instrucciones y conservarlas cuidadosamente.

Instrucciones de seguridad

Este aparato cumple las normas de seguridad y condiciones en vigor.
Compruebe que el voltaje corresponde correctamente con el mostrado en el aparato (corriente alterna).
Debido a la diversidad de las normas en vigor, si el aparato se va a utilizar en otro país diferente al de su compra, deberá llevarlo a revisar a un Servicio Técnico Autorizado.
Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico, cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme al modo de empleo no comprometerá la responsabilidad ni la garantía del fabricante.

Conexión

- No utilice el aparato si éste o su cable está defectuoso, si el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento. En este caso, deberá llevar el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
- Siempre conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- No utilice alargador. Si asume la responsabilidad, utilice un alargador en buen estado con toma de tierra y adaptado a la potencia del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o una persona con cualificación similar, para evitar cualquier peligro. No desmonte nunca usted mismo el aparato.
- No deje el cable colgando.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- Siempre desenchufe el aparato: después de su utilización, para desplazarlo o para limpiarlo.

Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable, plana protegida de las salpicaduras de agua.
- No deje nunca el aparato funcionando sin vigilancia. No lo deje al alcance de los niños.
- Este aparato eléctrico funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (filtro, ventana, partes metálicas visibles…).
- No ponga a funcionar el aparato cerca de materiales inflamables (estores, cortinas…), ni cerca de una fuente de calor exterior (cocina de gas, placa calentadora…).
- En caso de incendio, no intente nunca apagar las llamas con agua. Cierre la tapa. Apague las llamas con un paño húmedo.
- No desplace el aparato si contiene líquidos o alimentos calientes.
- Si tiene una cuba extraíble, no la retire nunca cuando la freidora esté funcionando.
- ¡No sumerja nunca la resistencia eléctrica en agua!

Cocción

- No conecte nunca la freidora vacía (sin grasa/aceite). Respete las cantidades mínimas y máximas de aceite.
- Si utiliza grasa sólida, córtela en trozos y derrítala a fuego lento en un recipiente aparte y a continuación viértala lentamente en la cuba. No ponga nunca la grasa sólida directamente en la cuba o en el cestillo, si lo hace el aparato podría dañarse.

- No ponga nunca la grasa sólida directamente en la cuba o en el cestillo, si lo hace el aparato podría dañarse.
- No mezcle diferentes tipos de grasa.
- No sobrecargue el cestillo, respete la cantidad límite de seguridad.

Recomendaciones

- Limite la temperatura de cocción a 170°C en especial para las patatas fritas.
- Utilice el cestillo para freír las patatas fritas.
- Controle la cocción: no coma los alimentos fritos cuando estén quemados y elija una fritura ligeramente dorada.
- Filtre el aceite después de cada utilización para evitar que los residuos se quemen y cámbielo con regularidad.
- No almacene la freidora en el exterior, de este modo evitará una cantidad de agua no deseable en el baño de aceite. Es mejor un lugar seco y ventilado.
- Siga una dieta equilibrada y variada que se componga de al menos 5 frutas y verduras al día.
- Almacene las patatas por encima de los 8°C.
- Para una cocción rápida y satisfactoria, limite la cantidad de patatas a 1/2 cestillo por baño.
- La inmersión del cestillo lleno hace disminuir muy rápidamente la temperatura del aceite. Durante la cocción, éste no sobrepasa nunca los 175°C, incluso si el termostato está regulado a 190°C (= temperatura estabilizada antes de inmersión).

Para cualquier tipo de problema, póngase en contacto con su Servicio Técnico Autorizado o contacte con nuestro Servicio Consumidor 902312400

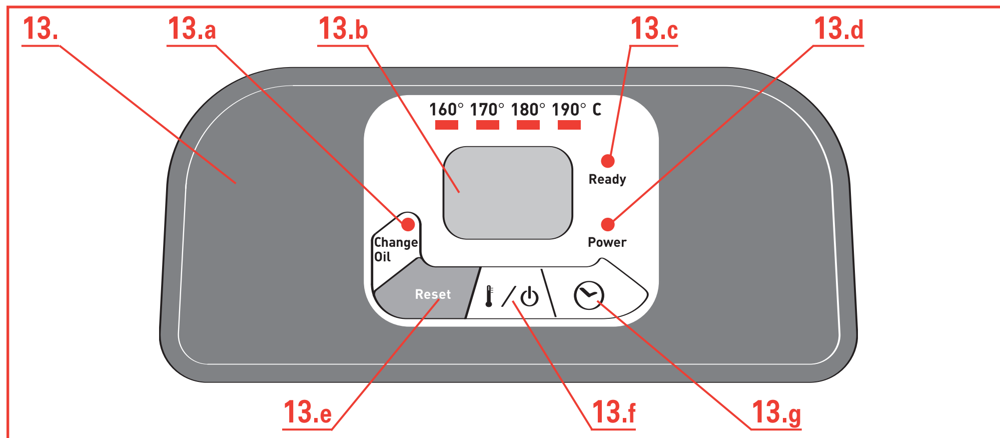


ES

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuadaab.



Descripción

1. Tapa
   a. Filtro permanente
   b. Tapón del filtro
   c. Asa
   d. Ventana
2. Resistencia extraíble
3. Cestillo
   a. Asa
   b. Nivel máximo para los alimentos
4. Cuba extraíble
5. Indicaciones de niveles de la cuba
6. Ranura de enganche del cestillo en posición alta
7. Rejilla fija de filtración de la grasa/aceite
8. Asas de transporte
9. Botón de mando Oil box
10. Cuerpo del aparato
11. Oil box: contenedor de aceite
    a. Tapa
    b. Tapón
12. Pies anti-deslizantes
13. Cuadro de mandos electrónico
    a. Indicador de cambio de aceite
    b. Pantalla del reloj
    c. Indicador de temperatura
    d. Indicador luminoso de conexión
    e. Puesta a cero del indicador de cambio de aceite
    f. Botón de temperatura / Puesta en marcha-parada
    g. Selector de tiempo
14. Botón Reset

Función RESET: El aparato está equipado con un sistema de seguridad. Si este sistema de seguridad se activara, el aparato ya no funcionaría y aparecería un código de error en la pantalla del cuadro de mandos (de 81 a 85). Desconecte el aparato, déjelo enfriar y siga las instrucciones del modo de empleo. Si el código error apareciera de nuevo, presione el botón RESET situado en la parte posterior del aparato con un objeto puntiagudo.



Si el sistema de seguridad se activara de nuevo, lleve su

Filtración, vaciado y almacenamiento automático del aceite

PRO FRY OLEOCLEAN está equipada con un sistema exclusivo y patentado de filtración y drenaje automático, recomendado para todos los tipos de aceites y grasas alimentarias.

- El vaciado de aceite/grasa es automático y totalmente seguro.
- Gracias a la filtración automática, el aceite/grasa está limpio y dura más tiempo para una fritura más sana. Si retira los residuos de la fritura, despedirá menos olor.
- El almacenamiento del aceite/grasa en el contenedor OIL BOX le permitirá preservar el sabor de los alimentos (patatas fritas, pescado, buñuelos…) y no mezclar los sabores.

Limpieza ultra fácil

PRO FRY OLEOCLEAN es fácil de manejar y desmontar.

- Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas excepto la resistencia eléctrica.
- Gracias al sistema de filtración y al almacenaje de aceite, PRO FRY OLEOCLEAN queda vacía de aceite y se puede lavar en el lavavajillas después de cada cocción. Limpia como nueva después de cada utilización.

Utilización del botón de mando Oil box

- El botón de mando Oil box posee 3 posiciones. (fig.1)

  Posición Fry: para freír. (fig.2)

  Posición Automatic Oil Filtration: para vaciar y filtrar el aceite en el contenedor de aceite. (fig.3)

  Posición Oil Box: para colocar o retirar el contenedor de aceite. (fig.4)

Antes de la primera utilización

- La freidora puede desmontarse por completo. (fig.5)
  Retire la tapa. Retire el cestillo, la resistencia eléctrica y la cuba. Retire el contenedor de aceite presionando el botón de mando Oil box en la posición Oil box. (fig.4)

No sumerja nunca la resistencia eléctrica en agua.

- Limpie la tapa, la cuba, el cuerpo del aparato, el cestillo y el contenedor de aceite con una esponja húmeda y jabón líquido para vajillas o lávelos en el lavavajillas. (fig.6)
  Limpie la resistencia eléctrica con una esponja húmeda. (fig.7)
  Seque bien.
- **Después de cada limpieza, presione el botón rojo situado debajo de la cuba para permitir que salga el agua que queda en el interior. (fig.8)**

! Compruebe que el botón rojo ha vuelto a la posición correcta.

- Coloque en su sitio la cuba y la resistencia eléctrica. (fig.9-10)

! Compruebe que la resistencia eléctrica esté colocada correctamente, si no la freidora no funcionará.

- Coloque el botón de mando Oil box en la posición Oil box y ponga el contenedor de aceite vacío en la freidora. (fig.4-11)
- Despliegue por completo el asa del cestillo: un "clic" le indicará que ya está colocada. (fig.12)

Preparación

- Llene la cuba con aceite/grasa. (fig.13)

Máxi	3,5 L
Míni	2,8 L

El nivel de aceite/grasa debe estar siempre entre las marcas míni y máxi de la cuba. (fig.14)

! No mezcle diferentes tipos de aceites/grasas, esto podría causar desbordamientos.

Utilice aceite/grasa alimentaria líquida recomendada para la fritura.

Siga las recomendaciones del fabricante para la cocción.

! Compruebe antes de cada cocción el nivel de aceite/grasa y rectifique si fuera necesario con el mismo aceite.

Máxi	3060 g
Míni	2450 g

- Si utiliza grasa sólida, córtela en pedazos y derrítala en una cacerola aparte, a continuación viértala en la cuba. (fig.15-16)

! No derrita nunca la grasa sólida sobre la resistencia o en el cestillo.

Cocción

- Coloque el botón de mando Oil box en la posición Fry. (fig.17)
- Después de que haya llenado la cuba con aceite, conecte la freidora sin el cestillo, el indicador luminoso "Power" se encenderá. (fig.18-19)

No enchufe nunca la freidora sin aceite/grasa.

- Presione en [/] hasta que la pantalla se encienda («00»). La temperatura se ajustará automáticamente a 190°C. Puede ajustar la temperatura de 160° a 190°C presionando en [/] mediante impulsión. (fig.20)
- La freidora está calentando.

	Patatas fritas frescas	Patatas fritas congeladas
Cantidad límite de seguridad	1.2 kg en 2 baños	900 g
Cantidad recomendada	600 g	450 g

- Coloque los alimentos en el cestillo sin sobrecargarlo. No sobrepase el nivel máximo indicado en el cestillo "MÁX". Reduzca las cantidades para los congelados. (fig.21)

Para evitar los desbordamientos y prolongar la vida del aceite, seque cuidadosamente los alimentos antes de cocinarlos.

- En el momento que el indicador Ready se encienda, presione el botón [ ] para ajustar el tiempo de cocción minuto a minuto. Suelte. El tiempo seleccionado queda visualizado (en minutos) y el descuento comienza. En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga el botón presionado durante 2 segundos. (fig.22-23)

Durante la cocción, es normal que el indicador 'Ready' se encienda y se apague.

- Coloque el cestillo y bájelo suavemente hasta el aceite. Bajar el cestillo demasiado rápido podría causar desbordamientos. (fig.24)

No toque el aparato mientras esté funcionando. Algunas partes muy calientes podrían causar serias quemaduras. El vapor que sale por la tapa está ardiendo (Fig.25)

- Vuelva a poner la tapa a la freidora.
  La cocción habrá terminado cuando el tiempo de cocción haya transcurrido y los alimentos hayan alcanzado el color y la textura deseados.
  Para parar el timbre, presione el botón [ ] .

El reloj señala el final del tiempo de cocción pero no detiene el funcionamiento del aparato.

- Retire la tapa.
  Para evitar salpicaduras, no deje caer el vapor condensado de la tapa en el baño de aceite. Escurra cuidadosamente encima de un paño o de un papel absorbente colocado al lado de la freidora.
  Escurra los alimentos colocando el cestillo en la fijación prevista a este efecto. (fig.26)
- Sirva (fig.27)
  Para detener el aparato, presione en [🌡 / ⏻] hasta que la pantalla se apague.
  Desconecte el aparato y déjelo enfriar aproximadamente 3 horas.

- Para filtrar y vaciar el aceite/grasa, diríjase al capítulo Mantenimiento.

Cuadro de cocción

Los tiempos de cocción se dan sólo a título indicativo. Pueden variar en función de las cantidades y los gustos personales.

	Alimentos frescos			Alimentos congelados		
	Cantidad	**Temperatura**	**Tiempo**	**Cantidad**	**Temperatura**	**Tiempo**
Patatas fritas (cantidad límite de seguridad)	1200 g	1er baño 160°C	10-12 min.	900 g	190°C	8-13 min.
		2° baño 190°C	5-8 min.			
Patatas fritas (cantidad máx. recomendada)	600 g	170°C	9-13 min.	450 g	170°C	6-9 min.
Nuggets de pollo	400 g	180°C	14-15 min.	400 g	190°C	5-7 min.
Buñuelos de fruta	8-9	170°C	5-6 min.	8-9	190°C	5-7 min.
Setas	400 g	160°C	10-12 min.	8-9	190°C	7-8 min.
Filetes de pescado	400 g	160°C	6-7 min.	8-9	190°C	5-6 min.

Mantenimiento y Limpieza

- Gire el botón de mando Oil box en la posición Automatic oil filtration. (fig.28-29)

- Para su seguridad, el producto asegura de manera automática el vaciado cuando el aceite/grasa ha enfriado lo suficiente (aproximadamente 3 horas después de la última cocción).

Asegúrese de que el contenedor de aceite está vacío antes de vaciar la cuba.

- Una vez que la filtración haya terminado, puede guardar el contenedor de aceite:
  - En el aparato: gire el botón de mando Oil box en la posición Fry. (fig.17). El aparato debe transportarse y guardarse en posición horizontal.
  - Fuera del aparato: Espere 3 horas, gire el botón de mando Oil box en posición Oil box y retire el contenedor de aceite. (fig.30-31)

Guarde siempre el contenedor de aceite en posición horizontal con la tapa y en un lugar seco y templado protegido de la luz.

- Espere al menos 2 horas antes de retirar el contenedor de aceite. Transpórtelo con precaución.
- Para reutilizar el aceite/grasa, coja el contenedor de aceite con cuidado. Desenrosque el botón, y vacíe el aceite en la cuba.(fig.32-33)
- Para la grasa sólida, retire la tapa. Déle la vuelta al contenedor de aceite y presione por arriba para despegar la grasa. Corte la grasa en pedazos y a continuación viértala en una cacerola para derretirla. Entonces viértala en la cuba. (fig.34-35)

No coloque nunca el contenedor de aceite en el microondas.

- Coloque el contenedor vacío Oil box, provisto de su tapa y del botón. Coloque el botón de mando Oil box en la posición Fry. (Fig.17)

No vierta el aceite/grasa utilizado por el fregadero. Déjelo enfriar y tírelo a la basura.

Change oil : La freidora está equipada con un indicador de cambio de aceite.

- Después de 10 utilizaciones, el indicador parpadeará para avisarle de que el aceite debe cambiarse enseguida. Después de 15 utilizaciones, el indicador quedará fijo: debe cambiar el aceite para obtener un mejor resultado en la cocción.
- Cambie la grasa sólida y presione en Reset hasta que el indicador se apague. (fig.36)

Magiclean : Muy fácil de limpiar.

- La tapa, la cuba, el cuerpo del aparato, el cestillo y el contenedor de aceite pueden ir al lavavajillas. (fig.37)
- Para una limpieza en profundidad, puede lavar el filtro permanente situado en la tapa.
  Retire el botón del filtro y retire el filtro.
- La rejilla de filtración situada en la cuba está fija.
  No la desmonte. (fig.38)
- Después de cada limpieza, presione el botón rojo situado en la cuba para dejar salir el agua que queda en el interior. (fig.8)

Antes de llenar la cuba, compruebe que el botón rojo ha vuelto a la posición correcta.

Si su freidora no funciona bien

Problemas y causas posibles	Soluciones
La freidora no calienta	
El aparato no está conectado. La temperatura de cocción no ha sido seleccionada.	Conecte el aparato. Presione el botón 🌡/⏻ durante 3 segundos y seleccione la temperatura deseada mediante impulsión.
El baño de fritura se desborda	
La marca Máx de llenado de la cuba se ha sobrepasado.	Compruebe el nivel del aceite y retire el sobrante.
La marca Máx de llenado del cestillo se ha sobrepasado.	Compruebe el nivel del cestillo y retire el sobrante
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (ej. Congelados).	Retire el hielo y seque bien los alimentos. Baje el cestillo con cuidado.
Mezcla de aceites y/o grasas diferentes.	Tire el aceite/grasa y limpie la cuba. Rellene la cuba con un solo tipo de aceite/grasa.
La cuba no se vacía	
El aceite/grasa está demasiado caliente.	Espere a que el aceite/grasa se enfríe (aproximadamente 3h).
El botón de mando Oil box no está en la posición Automatic oil filtration.	Coloque el botón de mando Oil box en la posición Automatic oil filtration.
La rejilla de filtración está taponada u obstruida.	Vacíe la cuba en un recipiente y limpie la rejilla con un cepillo no metálico.
El aceite/grasa está cuajada o solidificada.	Ponga a calentar (de 4 a 5 min.) la freidora.
Fugas de aceite	
Le marca correspondiente a 3.5L de llenado la cuba se ha sobrepasado.	Respete el nivel máx. de llenado de la cuba. Limpie la freidora antes de volverla a utilizar.
Queda aceite en el contenedor de aceite o éste está lleno.	Coloque el botón de mando Oil box en la posición Oil box, retire el contenedor de aceite y vacíelo.
Emite olores desagradables	
El aceite/grasa se ha deteriorado.	Renueva el aceite/grasa de fritura (15 utilizaciones).
El aceite/grasa no es apto.	Utilice aceite/grasa vegetal para una fritura de buena calidad.
Los alimentos no se doran y se quedan blandos	
Son demasiado gruesos y contienen mucha agua.	A título de prueba, prolongue el tiempo de cocción.
Se cocinan demasiados alimentos a la vez y el baño de de aceite ya no se encuentra a una temperatura adecuada.	Fría los alimentos en cantidades pequeñas (especialmente cuando estén congelados).
La temperatura del baño de fritura puede ser insuficiente: el termostato está mal ajustado.	Ajuste el termostato a la temperatura. recomendada.
Las patatas fritas se pegan	
Las patatas fritas frescas no se han lavado antes de sumergirlas en el aceite.	Lave y seque cuidadosamente las patatas fritas frescas antes de la cocción.
El sistema de seguridad se ha activado: código error (de 81 a 85)	
El nivel de aceite es insuficiente. La grasa sólida se ha introducido directamente.	Desconecte el aparato, déjelo enfriar y siga las linstrucciones del modo de empleo. Si el código error aparece de nuevo, presione el botón Reset situado en la parte posterior del aparato. Si el sistema de seguridad se activa de nuevo, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

Si el problema persiste, consulte a su distribuidor o a un Servicio Técnico Autorizado.

Cualquier intervención debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado con piezas sueltas originales.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Conselhos de segurança

Este aparelho está em conformidade com as regras de segurança e condições em vigor.
Certifique-se de que a tensão da sua instalação eléctrica está em conformidade com a tensão indicada no aparelho (corrente alterna).
Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país que não aquele onde o aparelho foi adquirido, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica para proceder à sua verificação.
Este aparelho foi apenas concebido para uma utilização doméstica; qualquer utilização com fins profissionais, não apropriada ou não conforme ao manual de instruções, liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia do produto.

Ligação

- Não utilize o aparelho se este ou o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, se o aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou problemas de funcionamento. Neste caso, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica mais próximo.
- Ligue sempre o aparelho numa tomada com ligação à terra.
- Se necessitar de utilizar uma extensão, certifique-se que esta se encontra em bom estado, isto é, com ligação à terra e adaptada à potência do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver de algum modo danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica ou um técnico qualificado para evitar qualquer tipo de perigo. Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Desligue sempre o aparelho: logo após a sua utilização, para deslocá-lo, ou antes de proceder à sua limpeza.

Funcionamento

- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície estável, plana, ao abrigo das projecções de água.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância, nem ao alcance das crianças.
- Este aparelho eléctrico funciona a altas temperaturas que podem provocar queimaduras. Não toque nas zonas quentes do aparelho (filtro, visor de observação, peças metálicas visíveis...).
- Não coloque o aparelho a funcionar próximo de materiais inflamáveis (estores, cortinados…) ou fontes de calor externas (fogão a gás, placa de aquecimento…).
- No caso da ocorrência de um incêndio, nunca tente apagar as chamas com água. Feche a tampa e abafe as chamas com a ajuda de um pano húmido.
- Nunca desloque o aparelho com líquidos ou alimentos quentes no seu interior.
- Nunca tente retirar a cuba amovível (consoante o modelo) da fritadeira enquanto esta estiver em funcionamento.
- Nunca mergulhe o painel de comandos dentro de água!

Cozedura

- Nunca ligue a sua fritadeira vazia (sem matéria gorda). Respeite as quantidades mín. e máx. de óleo.

- Se utilizar uma matéria gorda sólida, corte-a aos pedaços derreta em lume brando, num recipiente à parte e, de seguida, deite-a lentamente na cuba.
- Nunca coloque a matéria gorda sólida directamente no cesto por forma a não danificar o aparelho.
- Não misture vários tipos de matéria gorda.
- Não sobrecarregue o cesto; respeite as quantidades limites de segurança.

Recomendações

- Limite a temperatura de cozedura a 170°C, sobretudo no caso das batatas.
- Utilize sempre o cesto para fritar batatas.
- Controle a cozedura: não coma os alimentos fritos quando estes ficarem queimados, preferindo, sempre, uma fritura ligeiramente dourada.
- Filtre sempre o óleo depois de cada utilização por forma a evitar que os resíduos queimem. Mude regularmente o óleo.
- Nunca guarde a fritadeira no exterior por forma a evitar uma acumulação indesejável de água no óleo. Prefira um ambiente seco e arejado.
- Siga uma dieta equilibrada e variada, que inclua pelo menos 5 peças de fruta e legumes por dia.
- Guarde as batatas a temperaturas superiores a 8°C.
- Para uma cozedura rápida e bem sucedida, limite a quantidade de batatas fritas a 1/2 cesto por cada fritura.
- Sempre que um cesto cheio é mergulhado no óleo, a sua temperatura desce muito rapidamente. No decorrer da cozedura, a temperatura do óleo nunca ultrapassa os 175°C, mesmo que o termóstato esteja regulado para 190°C (= temperatura estabilizada antes de o cesto ser mergulhado no óleo).

No caso de qualquer problema, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou o nosso Clube Consumidor – E-mail : clube.consumidor@groupeseb.pt

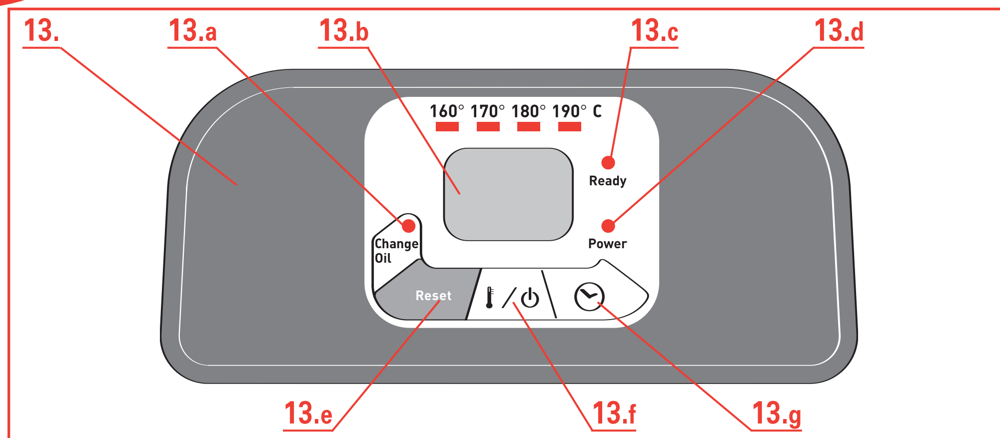


PT

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

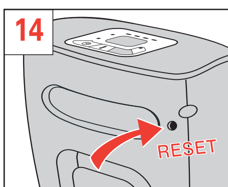
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento



Descrição

1. Tampa
   a. Filtro permanente
   b. Tampa do filtro
   c. Pega
   d. Visor de observação
2. Painel de comandos amovível
3. Cesto
   a. Pega
   b. Capacidade máx. para alimentos
4. Cuba amovível
5. Marcas de enchimento da cuba
6. Encaixe de fixação do cesto na posição alta
7. Grelha fixa de filtragem da matéria gorda
8. Pegas de transporte
9. Botão de comando Oil box
10. Corpo da fritadeira
11. Oil box: reservatório para matéria gorda
    a. Tampa
    b. Rolha
12. Pés anti-derrapantes
13. Painel de comandos electrónico
    a. Indicador de mudança do óleo
    b. Visor do temporizador
    c. Luz piloto de temperatura
    d. Luz piloto de funcionamento
    e. Reposição para zero do indicador de mudança do óleo
    f. Selector de temperatura / Ligar-desligar
    g. Selector do tempo de cozedura
14. Botão Reset

Função RESET: O seu aparelho está equipado com um mecanismo de segurança. Caso este mecanismo seja activado, o aparelho deixa de funcionar e aparece um código de erro no visor do painel de comandos (de 81 a 85). Desligue o aparelho, deixe-o arrefecer e siga as indicações incluídas no manual de instruções. Caso apareça de novo um código de erro, prima o botão "RESET" situado na parte de trás do aparelho com a ajuda de um objecto pontiagudo.



Se o mecanismo de segurança for novamente activado, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica.

Filtragem, purga e armazenamento automático do óleo

A PRO FRY OLEOCLEAN está equipada com um sistema exclusivo e patenteado de filtragem e purga automática do óleo, adaptado a qualquer tipo de matéria gorda alimentar.

- O escoamento do óleo é automático e totalmente seguro.
- Graças à filtragem automática, a matéria gorda mantém-se limpa e dura mais tempo para garantir frituras mais saudáveis. Sem resíduos de fritura, a matéria gorda liberta menos cheiro.
- O armazenamento da matéria gorda no reservatório OIL BOX permite preservar o sabor dos alimentos (batatas fritas, peixe, rissóis, ...) sem misturar os sabores.

Limpeza ultra-fácil

A PRO FRY OLEOCLEAN é fácil de manusear e de desmontar.

- Todas as peças são compatíveis com a máquina de lavar a loiça, à excepção do painel de comandos.
- Graças ao sistema de filtragem e armazenamento do óleo da PRO FRY OLEOCLEAN, este pode ser facilmente retirado da fritadeira, facilitando a sua limpeza.

Utilização do botão de comando Oil box

- O botão de comando Oil box possui 3 posições. (fig.1)

  Posição Fry: para fritar. (fig.2)

  Posição Automatic Oil Filtration: para escoar e filtrar o óleo no reservatório. (fig.3)

  Posição Oil Box: Retirar ou colocar no lugar o reservatório de óleo. (fig.4)

Antes da primeira utilização

- A fritadeira pode ser totalmente desmontada. (fig.5)
  Retire a tampa e o cesto, o painel de comandos e a cuba. Por fim, retire o reservatório de óleo, posicionando o botão de comando na posição Oil box. (fig.4)

! Nunca mergulhe o painel de comandos na água.

- Limpe a tampa, a cuba, o corpo do aparelho, o cesto e o reservatório de óleo com uma esponja húmida e detergente para a loiça ou coloque-os na máquina de lavar a loiça. (fig.6)
  Limpe o painel de comandos com uma esponja húmida. (fig.7)
  Seque todas as partes cuidadosamente.
- **Após cada limpeza, prima o botão vermelho situado por baixo da cuba para libertar a água que permaneceu no seu interior. (fig.8)**

Certifique-se de que o botão vermelho voltou à posição apropriada.

- Volte a colocar a cuba e o painel de comandos no lugar. (fig.9-10)

Certifique-se de que o painel de comandos está correctamente colocado pois, caso contrário, a fritadeira não funciona correctamente.

- Ajuste o botão de comando para a posição Oil box e coloque o reservatório de óleo vazio na fritadeira. (fig.4-11)
- Abra completamente a pega do cesto: um "clic" indica que está no devido lugar. (fig.12)

Preparação

- Encha a cuba com matéria gorda. (fig.13)

Máx	3,5 L
Mín	2,8 L

O nível de matéria gorda tem de se situar sempre entre as marcas mín. e máx. da cuba. (fig.14)

Nunca misture vários tipos de matérias gordas

Utilize sempre matéria gorda alimentar líquida recomendada para fritura. Siga as recomendações do fabricante para a cozedura dos alimentos.

Siga as recomendações do fabricante para a cozedura.

Antes de cada cozedura, verifique o nível da matéria gorda e, se necessário, rectifique a sua quantidade

Máx	3060 g
Mín	2450 g

- Se utilizar uma matéria gorda sólida, corte-a aos pedaços, derreta num tacho à parte e em seguida, deite-a na cuba. (fig.15-16)

Nunca derreta a matéria gorda sólida no elemento de aquecimento nem no cesto.

Cozedura

- Regule o botão de comando Oil box para a posição Fry. (fig.17)

- Depois de ter enchido a cuba com óleo, ligue a sua fritadeira sem o cesto; a luz piloto "Power" acende-se. (fig.18-19)

Nunca ligue a fritadeira sem matéria gorda.

- Prima até [🌡 / ⏻] que o visor se acenda («00»). A temperatura é ajustada automaticamente para 190°C. Pode regular a temperatura entre 160° e 190°C, premindo várias vezes o botão [🌡 / ⏻]. (fig.20)
- A fritadeira está quente.

	Batatas fritas frescas	Batatas fritas congeladas
Quantidade limite de segurança	1,2 kg em 2 cozeduras	900 g
Quantidade recomendada	600 g	450 g

- Coloque os alimentos no cesto sem o sobrecarregar. Não exceda o nível máximo indicado no cesto " MÁX. ". As quantidades devem ser inferiores ao nível máximo para alimentos congelados. (fig.21)

Para evitar que o óleo transborde e prolongar a sua vida útil, seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.

- No momento em que a luz piloto Ready se acender, carregue no botão [⏲] para acertar o tempo de cozedura minuto a minuto. Depois solte-o. O tempo seleccionado (em minutos) aparece e começa a descontar. Em caso de erro ou para apagar o tempo seleccionado, prima o botão durante 2 segundos. (fig.22-23)

Durante a cozedura, é normal que a luz piloto 'Ready' se acenda e se apague.

- Coloque o cesto no interior da fritadeira, mergulhe-o com cuidado no óleo. Descer o cesto muito rapidamente pode fazer com que o óleo transborde. (fig.24)

Não toque no aparelho no decorrer do funcionamento. Certas zonas extremamente quentes podem provocar queimaduras graves. O vapor libertado pela tampa pode queimar. (fig.25)

- Volte a colocar a tampa na fritadeira.
  A cozedura chega ao fim depois de decorrido o tempo estipulado e depois de os alimentos alcançarem a cor e a textura pretendidas.
  Para parar o som emitido pelo temporizador, carregue no botão [⏲].

O temporizador assinala o fim do tempo de cozedura mas não pára o aparelho.

- Retire a tampa.
  Para evitar salpicos, não deixe cair a água condensada na tampa para o interior do óleo. Limpe cuidadosamente a tampa com um pano ou papel absorvente colocado ao lado da sua fritadeira.
  Deixe os alimentos escorrer colocando o cesto na fixação prevista para este efeito. (fig.26)
- Sirva (fig.27)
  Para parar o aparelho, prima [🌡/⏻] até que o visor se apague.
  Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante cerca de 3 horas.

- Para filtrar e retirar a matéria gorda, consulte o capítulo Manutenção.

Quadro dos tempos de cozedura

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo. Podem variar consoante as quantidades e o gosto de cada um.

	Alimentos frescos			Alimentos congelados		
	Quantidade	**Temperatura**	**Tempo**	**Quantidade**	**Temperatura**	**Tempo**
Batatas fritas (capacidade limite de segurança)	1200 g	1.ª cozedura 160°C	10-12 min	900 g	190°C	8-13 min
		2.ª cozedura 190°C	5-8 min			
Batatas fritas (capacidade máx. recomendada)	600 g	170°C	9-13 min	450 g	170°C	6-9 min
Croquetes de frango	400 g	180°C	14-15 min	400 g	190°C	5-7 min
Filhós de frutos	8-9	170°C	5-6 min	8-9	190°C	5-7 min
Cogumelos	400 g	160°C	10-12 min	8-9	190°C	7-8 min
Filetes de peixe	400 g	160°C	6-7 min	8-9	190°C	5-6 min

Manutenção e limpeza

- Rode o botão de comando Oil box para a posição Automatic oil filtration. (fig.28-29)

- Para a sua segurança, o produto assegura automaticamente o escoamento quando a matéria gorda está suficientemente fria (cerca de 3 horas após a última cozedura).

Certifique-se de que o reservatório de óleo está vazio antes de escoar a cuba.

- Uma vez concluída a filtragem, pode guardar o reservatório de óleo:
  - no aparelho: coloque o botão de comando Oil Box na posição Fry. (fig.17). O aparelho deve ser transportado e arrumado direito.
  - fora do aparelho: aguarde 3 horas, coloque o botão de comando na posição Oil Box e retire o reservatório de óleo. (fig.30-31)

Guarde sempre o reservatório de óleo na horizontal, com a tampa sobre a parte de cima, num local seco e temperado e ao abrigo da luz.

- Aguarde pelo menos 3 horas antes de retirar o reservatório de óleo. Transporteocom cuidado.
- Para reutilizar a matéria gorda, pegue no reservatório de óleo com precaução. Desaperte a rolha e verta o óleo na cuba. (fig.32-33)
- Para a matéria gorda sólida, retire a tampa do reservatório. Vire o reservatório de óleo e carregue para descolar a matéria gorda. Corte a matéria gorda aos pedaços e, coloque-a num tacho para derreter. Coloque-a de seguida na cuba. (fig.34-35)

Nunca leve o reservatório de óleo ao micro-ondas.

- Coloque no lugar o reservatório vazio Oil Box, equipado com a tampa e a rolha. Volte a colocar o botão de comando Oil Box na posição Fry. (fig.17)

Não despeje a matéria gorda usada no lava-loiça. Deixe-a arrefecer e junte-a ao restante lixo doméstico.

Change oil : A sua fritadeira está equipada com um indicador de mudança de óleo.

- Após cada 10 utilizações, a luz piloto pisca para avisar de que o óleo deve ser Brevemente mudado. Após cada 15 utilizações, a luz piloto apresenta uma luz fixa: o óleo tem de ser mudado de modo a assegurar um melhor resultado da cozedura.
- Renove a matéria gorda e prima o botão Reset até que a luz piloto se apague. (fig.36)

Magiclean : Extremamente fácil de limpar.

- A tampa, a cuba, o corpo do aparelho, o cesto e reservatório de óleo são compatíveis com a máquina de lavar a loiça. (fig.37)
- Para uma limpeza mais profunda, pode lavar o filtro permanente situado na tampa. Retire a tampa e o filtro.
- A grelha de filtragem situada na cubaé fixa.
  Não a desmonte. (fig.38)
- Depois de cada limpeza, carregue no botão vermelho situado por baixo da cuba para deixar escoar a água que permaneceu no seu interior. (fig.8)

Antes de encher a cuba, certifique-se de que o botão vermelho voltou para a posição correcta.

A sua fritadeira não funciona correctamente

Problemas e causas possíveis	Soluções
A fritadeira não aquece	
O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho.
A temperatura de cozedura não foi seleccionada.	Carregue no botão [ícone termómetro / ligar] durante 3 segundos e seleccione a temperatura pretendida por impulso.
O óleo transborda	
A marca máxima de enchimento da cuba foi ultrapassada.	Verifique o nível do óleo e retire a quantidade em excesso.
A marca máxima de enchimento do cesto foi ultrapassada.	Certifique-se de que o cesto não está demasiado cheio.
Os alimentos estão húmidos ou contêm água em demasia (p. ex., congelados).	Retire o gelo e seque bem os alimentos. Desça muito lentamente o cesto.
Óleos e matéria gorda diferentes foram misturados.	Despeje a matéria gorda e limpe a cuba. Encha a cuba com um único tipo de matéria gorda.
A cuba não efectua o escoamento	
A temperatura da matéria gorda está demasiado quente.	Aguarde o arrefecimento da matéria gorda (cerca de 3h).
O botão de comando Oil box não está na posição Automatic oil filtration.	Coloque o botão de comando Oil box na posição Automatic oil filtration.
A grelha de filtragem está entupida.	Despeje a cuba num recipiente e limpe a grelha com a ajuda de uma escova não-metálica.
A matéria gorda solidificou.	Deixe a fritadeira aquecer durante (4 a 5 min).
Fugas de óleo	
A marca que corresponde a 3,5 l de enchimento cuba da foi ultrapassada.	Respeite o nível máx. de enchimento da cuba. Limpe a fritadeira antes de ser utilizada.
Sobrou óleo no reservatório de óleo ou este está cheio.	Coloque o botão de comando Oil box na posição Oil box, retire o reservatório de óleo e despeje-o
Emanação de maus cheiros	
A matéria gorda está queimada.	Substitua a matéria gorda (15 utilizações).
A matéria gorda não é apropriada.	Utilize uma matéria gorda vegetal para obter frituras de boa qualidade.
Os alimentos não ficam dourados e ficam moles	
São demasiado espessos e contêm muita água.	Tente prolongar o tempo da cozedura.
Demasiada quantidade de alimentos ao mesmo tempo e o óleo não está à temperatura adequada.	Frite os alimentos em pequenas quantidades (sobretudo os congelados).
A temperatura do óleo pode ser insuficiente: o termóstato está mal ajustado.	Coloque o termóstato na temperatura aconsel hada.
As batatas fritas colam	
As batatas fritas frescas não são lavadas antes de serem mergulhadas no óleo.	Lave e seque cuidadosamente as batatas fritas antes da cozedura.
A segurança foi activada: código de erro (de 81 a 85)	
O nível de óleo é insuficiente. A matéria gorda sólida foi colocada directamente.	Desligue o aparelho, deixe-o arrefecer e siga as instruções do manual. Se o código de erro aparecer de novo, carregue no botão Reset situado na parte de trás do aparelho. Se a segurança for novamente activada, confie o seu aparelho a um Serviço Ade Assistência Técnica autorizado.

Se o problema persistir, dirija-se ao seu revendedor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Qualquer intervenção deve ser feita apenas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado e com peças separadas de origem.